



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
พุทธศักราช 2567

ประเพณีวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 เป็นหลักสูตรหลังจากจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า ที่พัฒนาขึ้นเพื่อใช้ในการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ เพื่อยกระดับการศึกษาวิชาชีพของบุคคลให้สูงขึ้น สอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ อุตสาหกรรมเป้าหมายในการพัฒนาประเทศ แผนการศึกษาแห่งชาติ ความต้องการของสถานประกอบการ รวมทั้งข้อเสนอจากคณะกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชน เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (อ.กรอ.อศ.) โดยหลักสูตรดังกล่าวเป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (National Qualifications Framework : NQF) และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน (ASEAN Qualifications Reference Framework : AQRf) มาตรฐานการศึกษาของชาติ กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ และเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ตลอดจนยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานฝีมือแรงงาน และมาตรฐานอื่น ๆ ทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ เพื่อมุ่งเน้นการเรียนรู้สู่การปฏิบัติ เพื่อพัฒนาสมรรถนะกำลังคนระดับฝีมือ รวมทั้งคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนของตลาดแรงงาน ชุมชน สังคม ซึ่งสามารถประกอบอาชีพอิสระได้ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกระบบและวิธีการเรียนได้อย่างเหมาะสม ตามศักยภาพ ตามความสนใจ และโอกาสของตน ส่งเสริมให้มีการประสานความร่วมมือเพื่อจัดการศึกษาและพัฒนาหลักสูตรร่วมกันระหว่างสถาบันการอาชีวศึกษา สถานศึกษา หน่วยงาน สถานประกอบการ และองค์กรต่าง ๆ ทั้งในระดับชุมชน ระดับท้องถิ่น และระดับชาติ

การพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมืออย่างดียิ่งจากหน่วยงานราชการ สถานศึกษา ผู้บริหาร ศึกษานิเทศก์ ครูผู้สอน ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ซึ่งได้อุทิศสติปัญญา ความรู้ และประสบการณ์ เพื่อการพัฒนาการอาชีวศึกษาของประเทศชาติเป็นสำคัญ ในการนี้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอขอบคุณผู้มีส่วนร่วมในการดำเนินการทุกท่านไว้ ณ ที่นี้

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

2567

สารบัญ

หน้า

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 (เพิ่มเติม)

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 532/2567 ลงวันที่ 21 มีนาคม 2567 เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 863/2567 ลงวันที่ 13 พฤษภาคม 2567 เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 (เพิ่มเติม)

○ หลักการของหลักสูตร.....	1
○ จุดหมายของหลักสูตร.....	2
○ หลักเกณฑ์การใช้หลักสูตร.....	3
○ การกำหนดรหัสวิชา.....	9

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

○ ขอบเขตสาขาวิชา.....	11
○ มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ.....	12
○ ผลลัพธ์การเรียนรู้รายปี.....	15
○ จุดประสงค์สาขาวิชา.....	17
○ โครงสร้างหลักสูตร.....	19

คำอธิบายรายวิชา

● หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง.....	31
● หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	
○ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน.....	33
○ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ.....	43
● หมวดวิชาเลือกเสรี.....	87
● กิจกรรมเสริมหลักสูตร.....	89

ภาคผนวก

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 1536/2567 ลงวันที่ 21 สิงหาคม 2567

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567



ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ
เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

โดยที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษาในคราวประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ มีมติเห็นชอบหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ ประกอบกับคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ ๕๓๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๗ เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๑ และข้อ ๑๘ (๔) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ จึงออกประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

พลตำรวจเอก

(เพิ่มพูน ชิดชอบ)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ



ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

โดยที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษาในคราวประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ มีมติเห็นชอบหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ ประกอบกับคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ ๘๖๓/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗ เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๑ และข้อ ๑๘ (๔) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ จึงออกประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

พลตำรวจเอก

(เพิ่มพูน ชิดชอบ)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๕๓๒/๒๕๖๗
เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

เพื่อให้การจัดการอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพบรรลุเป้าหมายของการจัดการศึกษาที่มีประสิทธิภาพและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนอาชีวศึกษาของประเทศ และบริบททางการศึกษาที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๐ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และความในข้อ ๑๘ (๒) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงอนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ จำนวน ๑๒ ประเภทวิชา ๒๙ กลุ่มอาชีพ ๕๙ สาขาวิชา ดังรายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายศพล เวณโกเศศ)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

รายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๕๓๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๗
เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

๑. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม จำนวน ๒๒ สาขาวิชา

๑.๑ กลุ่มอาชีพเครื่องกลและยานยนต์

- ๑.๑.๑ สาขาวิชาช่างยนต์
- ๑.๑.๒ สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุงเรือ
- ๑.๑.๓ สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลเกษตร
- ๑.๑.๔ สาขาวิชายานยนต์ไฟฟ้า

๑.๒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมการผลิต

- ๑.๒.๑ สาขาวิชาช่างกลโรงงาน
- ๑.๒.๒ สาขาวิชาช่างเชื่อมโลหะ
- ๑.๒.๓ สาขาวิชาช่างเขียนแบบเครื่องกล
- ๑.๒.๔ สาขาวิชาซ่อมบำรุง
- ๑.๒.๕ สาขาวิชาช่างต่อเรือ

๑.๓ กลุ่มอาชีพพลังงาน ไฟฟ้า และอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๓.๑ สาขาวิชาช่างไฟฟ้า
- ๑.๓.๒ สาขาวิชาอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓.๓ สาขาวิชาการสื่อสารโทรคมนาคม
- ๑.๓.๔ สาขาวิชาช่างเครื่องทำความเย็นและปรับอากาศ

๑.๔ กลุ่มอาชีพเมคคาทรอนิกส์ หุ่นยนต์ และระบบอัตโนมัติ

สาขาวิชาเมคคาทรอนิกส์และหุ่นยนต์

๑.๕ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมก่อสร้าง

- ๑.๕.๑ สาขาวิชาช่างก่อสร้าง
- ๑.๕.๒ สาขาวิชาเฟอร์นิเจอร์และตกแต่งภายใน
- ๑.๕.๓ สาขาวิชาสถาปัตยกรรม
- ๑.๕.๔ สาขาวิชาเทคนิควิศวกรรมสำรวจ
- ๑.๕.๕ สาขาวิชาโยธา

๑.๖ กลุ่มอาชีพปิโตรเลียมและปิโตรเคมี

- ๑.๖.๑ สาขาวิชาช่างเครื่องมือวัดและควบคุม
- ๑.๖.๒ สาขาวิชาอุตสาหกรรมยาง

๑.๗ กลุ่มอาชีพการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

สาขาวิชาการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

๒. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ จำนวน ๖ สาขาวิชา

๒.๑ กลุ่มอาชีพการเงินและบัญชี

สาขาวิชาการบัญชี

๒.๒ กลุ่มอาชีพการตลาด

๒.๒.๑ สาขาวิชาการตลาด

๒.๒.๒ สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก

๒.๓ กลุ่มอาชีพการจัดการ

๒.๓.๑ สาขาวิชาการเลขานุการ

๒.๓.๒ สาขาวิชาภาษาต่างประเทศธุรกิจบริการ

๒.๓.๓ สาขาวิชาการจัดการสำนักงานดิจิทัล

๓. ประเภทวิชาคหกรรม จำนวน ๒ สาขาวิชา

๓.๑ กลุ่มอาชีพการประดิษฐ์

๓.๑.๑ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๓.๑.๒ สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม

๔. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จำนวน ๒ สาขาวิชา

๔.๑ กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

๔.๒ กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว

สาขาวิชาการท่องเที่ยว

๕. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสุขภาพและความงาม จำนวน ๓ สาขาวิชา

๕.๑ กลุ่มอาชีพบริการและเสริมสร้างสุขภาพ

๕.๑.๑ สาขาวิชาการจัดการงานบริการสถานพยาบาล

๕.๑.๒ สาขาวิชาธุรกิจการกีฬา

๕.๒ กลุ่มอาชีพเสริมสวยและความงาม

สาขาวิชาธุรกิจเสริมสวย

๖. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์ จำนวน ๑ สาขาวิชา

กลุ่มอาชีพโลจิสติกส์

สาขาวิชาโลจิสติกส์

๗. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน ๑ สาขาวิชา

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

๘. ประเภทวิชาศิลปกรรมและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน ๑๑ สาขาวิชา

๘.๑ กลุ่มอาชีพศิลปะและการออกแบบ

๘.๑.๑ สาขาวิชาจิตรศิลป์

๘.๑.๒ สาขาวิชาการออกแบบ

๘.๑.๓ สาขาวิชาการถ่ายภาพและมัลติมีเดีย

๘.๑.๔ สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม

๘.๑.๕ สาขาวิชาดิจิทัลกราฟิก

๘.๑.๖ สาขาวิชาออกแบบนิเทศศิลป์

๘.๒ กลุ่มอาชีพหัตถศิลป์

สาขาวิชาศิลปกรรมเซรามิก

๘.๓ กลุ่มอาชีพอัญมณี เครื่องประดับ และโลหะมีค่า

๘.๓.๑ สาขาวิชางานเครื่องถมและเครื่องประดับ

๘.๓.๒ สาขาวิชาเครื่องประดับอัญมณี

๘.๓.๓ สาขาวิชาช่างทองหลวง

๘.๔ กลุ่มอาชีพเครื่องหนัง

๘.๔.๑ สาขาวิชาอุตสาหกรรมเครื่องหนัง

๙. ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง จำนวน ๑ สาขาวิชา

๙.๑ กลุ่มอาชีพเกษตรผสมผสาน

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

๑๐. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมแฟชั่นและสิ่งทอ จำนวน ๔ สาขาวิชา

๑๐.๑ กลุ่มอาชีพสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

๑๐.๑.๑ สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ

๑๐.๑.๒ สาขาวิชาเคมีสิ่งทอ

๑๐.๑.๓ สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องนุ่งห่ม

๑๐.๒ กลุ่มอาชีพแฟชั่น

สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ

๑๑. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน ๔ สาขาวิชา

๑๑.๑ กลุ่มอาชีพฮาร์ดแวร์

สาขาวิชาช่างเทคนิคคอมพิวเตอร์

๑๑.๒ กลุ่มอาชีพซอฟต์แวร์และการประยุกต์

๑๑.๒.๑ สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

๑๑.๒.๒ สาขาวิชาคอมพิวเตอร์โปรแกรมเมอร์

๑๑.๓ กลุ่มอาชีพธุรกิจดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

สาขาวิชาเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล

๑๒. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิง จำนวน ๒ สาขาวิชา

๑๒.๑ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมบันเทิง

สาขาวิชาอุตสาหกรรมแสงและเสียง

๑๒.๒ กลุ่มอาชีพดนตรี

สาขาวิชาอุตสาหกรรมดนตรี



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๘๖๓/๒๕๖๗

เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

อนุสนธิคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ ๕๓๒/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๗ เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ เพื่อให้การจัดการอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพบรรลุเป้าหมายของการจัดการศึกษาที่มีประสิทธิภาพเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนดให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนอาชีวศึกษาของประเทศ และบริบททางการอาชีวศึกษาที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน นั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๐ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และความในข้อ ๑๘ (๒) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงอนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม) จำนวน ๓ ประเภทวิชา ๕ กลุ่มอาชีพ ๕ สาขาวิชา ดังรายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายยศพล เวณุโกเศศ)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

รายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๘๖๓/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗
เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

๑. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม จำนวน ๒ สาขาวิชา

๑.๑ กลุ่มอาชีพเครื่องกลและยานยนต์

สาขาวิชาตัวถังและสีรถยนต์

๑.๒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมการผลิต

สาขาวิชาผลิตเครื่องมือแพทย์

๒. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ จำนวน ๑ สาขาวิชา

กลุ่มอาชีพการจัดการ

สาขาวิชาธุรกิจงานบริการยานยนต์

๓. ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง จำนวน ๒ สาขาวิชา

๓.๑ กลุ่มอาชีพเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร

สาขาวิชานวัตกรรมเกษตร

๓.๒ กลุ่มอาชีพประมง

สาขาวิชาประมง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหลังจากจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพและยกระดับการศึกษาวิชาชีพของบุคคลให้สูงขึ้น สอดคล้องกับแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ เป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน หรือกรอบคุณวุฒิอื่นในระดับสากล มาตรฐานการศึกษาของชาติ และกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ โดยเน้นการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติ เพื่อพัฒนาสมรรถนะกำลังคนระดับฝีมือ รวมทั้งคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคน ของตลาดแรงงาน ชุมชนสังคม และการพัฒนาประเทศ รวมทั้งประกอบอาชีพอิสระได้
2. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้หลายรูปแบบตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เน้นสมรรถนะ เฉพาะด้านด้วยการปฏิบัติจริง เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถยกเว้นการเรียนรายวิชา โดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิตตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์ แนวปฏิบัติและวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมและสนับสนุนความร่วมมือในการจัดการศึกษาและพัฒนาวิชาชีพร่วมกัน ระหว่างสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน องค์กรวิชาชีพ ทั้งในและต่างประเทศ
4. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา สถานประกอบการ ชุมชน และท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการในการทำงานและการประกอบอาชีพ โดยยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ และสอดคล้องกับบริบทเชิงพื้นที่ ประเทศ และสังคมโลก เพื่อสร้างความสามารถ ในการแข่งขัน

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีพฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนบุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย ค่านิยม จรรยาบรรณวิชาชีพ เจตคติและกิจนิสัยที่ดี ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น มีความรับผิดชอบตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตย อันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ปฏิบัติตนตามแบบแผน หรือข้อบังคับที่สอดคล้องกับมาตรฐาน ในการปฏิบัติที่ดีของคนในสังคม มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม ดำรงชีวิตตามปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้ และการฝึกประสบการณ์
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับข้อเท็จจริง หลักการ ทฤษฎี และแนวปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่เรียนหรือทำงาน โดยเน้นความรู้เชิงทฤษฎีและหรือข้อเท็จจริง ซึ่งเป็นหลักการทั่วไปของงานอาชีพ
3. เพื่อให้มีทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงาน ทักษะการสื่อสาร และเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา และทักษะด้านสุขภาวะ และความปลอดภัย รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพ รักงาน รักหน่วยงาน สามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดีบนพื้นฐานการเคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานตามแบบแผน ปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ซับซ้อน ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้ การตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาโดยไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ในการแก้ปัญหากิจการปฏิบัติงานในบริบทใหม่ รวมทั้งรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น
5. เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมือง สิ่งแวดล้อม มีความรักชาติ สำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนรวม ดำรงรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ให้ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

หลักเกณฑ์การใช้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

1. การเรียนการสอน

1.1 หลักสูตรนี้ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนเรียนได้ทุกวิธีเรียนที่กำหนด และนำผลการเรียนแต่ละวิธีมาประเมินผลร่วมกันได้ สามารถขอยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผล การเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิตตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

1.2 การจัดการเรียนรู้เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อพัฒนาสมรรถนะเฉพาะด้านในระดับฝีมือ สามารถจัดการเรียนการสอนได้ด้วยรูปแบบและวิธีการที่หลากหลาย และสามารถเชื่อมโยงผลลัพธ์การเรียนรู้ จากวิธีการเรียนรู้ต่าง ๆ ได้ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ศักยภาพ สมรรถนะในการทำงาน และการประกอบอาชีพ ตามมาตรฐาน และระดับคุณวุฒิของประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชา

2. การจัดการศึกษาและเวลาเรียน

2.1 การจัดการศึกษาโดยรูปแบบการศึกษาในระบบ และรูปแบบการศึกษาระบบทวิภาคี ใช้ระบบทวิภาค โดยกำหนดให้ 1 ปีการศึกษาแบ่งเป็น 2 ภาคเรียน และใน 1 ภาคเรียน มีระยะเวลาการจัดการศึกษารวมการวัดผล ไม่น้อยกว่า 18 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 18 สัปดาห์

2.2 หากไม่เป็นไปตามข้อ 2.1 สถานศึกษาจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้น ให้ชัดเจน ประกอบด้วย การแบ่งภาคเรียน ระยะเวลาการศึกษาในแต่ละภาคเรียน การคิดหน่วยกิตรายวิชา รวมทั้งการเทียบเคียงหน่วยกิตของระบบดังกล่าว รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือการฝึกอาชีพ หรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการ พัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ หรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

3. การคิดหน่วยกิต

ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมระหว่าง 100 - 110 หน่วยกิต การพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ มีวิธีการคิดหน่วยกิตของรายวิชา ดังนี้

3.1 รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาในการบรรยายหรืออภิปราย 18 ชั่วโมงต่อภาคเรียนรวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการทดลองหรือฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียนรวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.3 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการฝึกปฏิบัติในโรงฝึกงานหรือภาคสนาม 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียนรวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.4 การฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียนมีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.5 การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 80 ชั่วโมง ต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.6 การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียน รวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.7 กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคเรียนปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สถานศึกษากำหนด โดยเทียบเคียงการคิดค่าหน่วยกิต ตามลักษณะและระยะเวลาของกิจกรรม ตามข้อ 3.1 - 3.6

4. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 แบ่งเป็น 3 หมวดวิชา และกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังนี้

4.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต

4.1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ประกอบด้วยรายวิชาภาษาไทย และรายวิชาภาษาต่างประเทศ

4.1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ประกอบด้วยรายวิชาวิทยาศาสตร์ และรายวิชาคณิตศาสตร์

4.1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ประกอบด้วยรายวิชาสังคมศึกษา และรายวิชา สุขศึกษาและพลศึกษา

การจัดวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถทำได้ในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการ ให้ครอบคลุมกลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ในสัดส่วนที่เหมาะสมตามกลุ่มอาชีพและสาขาวิชา

4.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต

4.2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ประกอบด้วย รายวิชาที่สนับสนุนงานอาชีพ และรายวิชาที่เป็นพื้นฐานของงานอาชีพ

4.2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ประกอบด้วย

1) รายวิชาชีพที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ เรียงลำดับรายวิชาที่ต้องเรียนเพื่อสะท้อนความเป็นสาขาวิชา และรายวิชาที่สามารถเลือกเรียนตามลักษณะงานอาชีพเฉพาะของสาขาวิชา ตามเงื่อนไขที่สาขาวิชากำหนด

2) รายวิชาโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพที่สอดคล้องกับสาขาวิชา จำนวน 4 หน่วยกิต

การจัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ เพื่อกำหนดให้เป็นสาขาวิชาใด ต้องมีจำนวนหน่วยกิตของกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐานและกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า 35 หน่วยกิต

4.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราชเดียวกัน ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

4.4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร อย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ชั่วโมงทุกภาคเรียน หรือน้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน กิจกรรมเสริมหลักสูตรนี้ไม่นับหน่วยกิต

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

5.1 สถานศึกษาต้องส่งเสริมสนับสนุนให้มีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้เกิดการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัย ปลูกฝังจิตสำนึกและจิตอาสาเสริมสร้างการเป็นพลเมืองไทยและพลโลก ในด้านการรักชาติ เทิดทูนพระมหากษัตริย์ ส่งเสริมการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ ทรงเป็นประมุข ทะนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการกีฬา และนันทนาการ ส่งเสริมการดำรงตนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยผู้เรียนทุกคนต้องเข้าร่วม กิจกรรมอย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ทุกภาคเรียน หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมง ต่อภาคเรียน

5.2 ผู้เรียนที่อยู่ในช่วงฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือฝึกอาชีพในสถานประกอบการ ให้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรของสถานประกอบการ

5.3 ผู้เรียนภายใต้โครงการความร่วมมือต่าง ๆ ของสถานศึกษา ให้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ภายใต้โครงการความร่วมมือของสถานศึกษานั้น

5.4 ผู้เรียนที่เป็นกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ ให้สถานศึกษาจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เหมาะสม กับลักษณะของกลุ่มเป้าหมาย

5.5 การประเมินผลกิจกรรมเสริมหลักสูตร ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วย การจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

6. การจัดการเรียน

การจัดการเรียนเป็นการกำหนดรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน ขึ้นอยู่กับลักษณะหรือกระบวนการจัดการเรียนรู้ของแต่ละสาขาวิชา โดยจัดอัตราส่วนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี ต่อภาคปฏิบัติในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ประมาณ 20: 80 และพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้รายปี ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ดังนี้

6.1 ให้จัดการเรียนสำหรับการลงทะเบียนเรียน ดังนี้

6.1.1 การลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนปกติสำหรับการเรียนแบบเต็มเวลา ลงได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต

6.1.2 การลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนปกติสำหรับการเรียนแบบไม่เต็มเวลา ลงได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต

6.1.3 การลงทะเบียนเรียนภาคเรียนฤดูร้อน ลงได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต

เวลาที่ใช้ในการจัดการเรียนรู้ต่อสัปดาห์ไม่เกิน 35 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ การจัดฝึกประสบการณ์ สมรรถนะวิชาชีพและการจัดฝึกอาชีพในสถานประกอบการ ให้เป็นไปตามข้อตกลงร่วมกับสถานประกอบการ

6.2 จัดรายวิชาในแต่ละภาคเรียนโดยคำนึงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร รายวิชาที่ต้องเรียนตามลำดับก่อนและหลัง ความง่ายและยาก ความต่อเนื่องและความเชื่อมโยงสัมพันธ์กัน ของรายวิชา รวมทั้งรายวิชาที่สามารถบูรณาการจัดการเรียนรู้ร่วมกันในลักษณะของงาน โครงการและหรือชิ้นงาน ในแต่ละภาคเรียน

6.3 จัดรายวิชาในแผนการเรียนให้ครบถ้วนทุกหมวดวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรและเงื่อนไข ที่สาขาวิชากำหนด

6.4 จัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง โดยคำนึงถึงการนำไปประยุกต์ใช้และบูรณาการ กับกลุ่มรายวิชาชีพในสาขาวิชา โดยควรจัดกระจายทุกภาคเรียน

6.5 จัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ดังนี้

6.5.1 รายวิชาที่เป็นพื้นฐานของการเรียนวิชาชีพ ควรจัดให้เรียนก่อนเพื่อเป็นการฝึกทักษะพื้นฐานให้มีความพร้อมก่อนการเรียนรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ

6.5.2 รายวิชาที่สนับสนุนงานอาชีพให้จัดตามความเหมาะสม โดยคำนึงถึงพื้นฐานความรู้ที่ควรมีก่อน-หลัง และความเชื่อมโยงสอดคล้องกับรายวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

6.6 จัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ควรจัดให้เรียนรายวิชาบังคับตามที่สาขาวิชากำหนดก่อนรายวิชาเลือก โดยคำนึงถึงรายวิชาที่สามารถบูรณาการการจัดการเรียนรู้ในลักษณะงาน โครงการ และหรือชิ้นงานในแต่ละภาคเรียน

6.7 จัดรายวิชาโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ รวมจำนวน 4 หน่วยกิต โดยขึ้นอยู่กับลักษณะและขนาดของโครงการ ดังนี้

6.7.1 รายวิชาโครงการ 4 หน่วยกิต (12 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 216 ชั่วโมงต่อภาคเรียน) ให้จัดในภาคเรียนที่ 5 หรือภาคเรียนที่ 6 ครั้งเดียว โดยจัดให้มีชั่วโมงเรียน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

6.7.2 รายวิชาโครงการ 2 หน่วยกิต (6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 108 ชั่วโมงต่อภาคเรียน) ให้จัดในภาคเรียนที่ 5 และหรือภาคเรียนที่ 6 รวมจำนวน 4 หน่วยกิต โดยจัดให้มีชั่วโมงเรียน 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

6.7.3 การจัดรายวิชาโครงการในภาคเรียนที่มีการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือฝึกอาชีพในสถานประกอบการก็สามารถดำเนินการได้ โดยให้เป็นไปตามข้อตกลงร่วมกันระหว่างสถานศึกษากับสถานประกอบการ

6.8 จัดฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียนปกติในภาคเรียนที่ 5 หรือภาคเรียนที่ 6 โดยดำเนินการดังนี้

6.8.1 จัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพหรือรายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพื่อนำไปเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ โดยกำหนดเวลาในการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามที่หลักสูตรรายวิชากำหนด

6.8.2 สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการจัดทำแผนฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ แผนการนิเทศ แผนการสอนเสริมและแนวทางการวัดประเมินผลรายวิชา

6.8.3 สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการสามารถพัฒนารายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการและรายวิชาฝึกงานเพิ่มเติมได้ ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 11

6.9 จัดฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 2 ภาคเรียนปกติ หรือ 1 ปีการศึกษาตามข้อตกลงระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการ โดยดำเนินการดังนี้

6.9.1 ให้จัดฝึกอาชีพในสถานประกอบการแทนการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ โดยกำหนดเวลาในการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามที่หลักสูตรรายวิชากำหนด

6.9.2 จัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพหรือรายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพื่อนำไปเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ

6.9.3 สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการจัดทำแผนฝึกอาชีพ แผนการนิเทศแผนการสอนเสริมและแนวทางการวัดประเมินผลรายวิชา

6.9.4 สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการสามารถพัฒนารายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพิ่มเติมได้ ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 11

6.10 จัดรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ จากทุกหมวดวิชาในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราชเดียวกัน ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

6.11 จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน อย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

ทั้งนี้ หากสถานศึกษามีเหตุผลและความจำเป็นในการจัดแผนการเรียนที่แตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้น อาจทำได้แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา โดยให้คำนึงถึงความสมดุลของจำนวนหน่วยกิต และชั่วโมงรวมตามแผนการเรียนของสถานศึกษาเป็นสำคัญ ทั้งนี้ ต้องได้รับอนุญาตจากหัวหน้าสถานศึกษา

7. การจัดการศึกษาระบบทวิภาคี

ให้เป็นไปตามมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

8. การเข้าเรียน

8.1 ผู้เรียนต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

8.2 ผู้ที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าให้อยู่ในสถานะผู้เข้าเรียน

9. การประเมินผลการเรียน

การประเมินผลการเรียนเน้นการประเมินผลตามสภาพจริงและเป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

10. การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

10.1 ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

กรณีผู้เข้าเรียนต้องนำผลการสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า มาแสดง เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักเรียนของสถานศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา อย่างน้อย 1 ภาคเรียน

10.2 ได้จำนวนหน่วยกิตสะสมครบถ้วนตามโครงสร้างที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแต่ละประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชา และตามแผนการเรียนที่สถานศึกษากำหนด หรือแผนการเรียนรายบุคคลที่สถานศึกษากำหนด

10.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน

10.4 ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานวิชาชีพหรือผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอื่น ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพขององค์กรรับรองในประเทศหรือสากล

10.5 ได้เข้าร่วมปฏิบัติกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามแผนการเรียนที่สถานศึกษากำหนดและ “ผ่าน” ทุกภาคเรียน

11. การพัฒนารายวิชาในหลักสูตร

11.1 สถานศึกษาสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขที่หลักสูตรกำหนด โดยต้องพัฒนา ร่วมกับสถานประกอบการ องค์กรวิชาชีพ ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

11.2 การพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ และจุดประสงค์สาขาวิชา โดยดำเนินการดังนี้

11.2.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในแต่ละกลุ่มสมรรถนะ เพื่อเลือกเรียนนอกเหนือจากรายวิชาที่กำหนดให้เป็นวิชาบังคับได้ โดยสามารถพัฒนาเป็นรายวิชาหรือลักษณะ บูรณาการผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระตามมาตรฐานของหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

11.2.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพ เฉพาะได้ ตามความต้องการของสถานประกอบการหรือยุทธศาสตร์ของภูมิภาคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถ ในการแข่งขันของประเทศ การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไป ตามที่หลักสูตรกำหนด

11.2.3 การพัฒนารายวิชาฝึกงานเพื่อนำไปฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ ให้นับจำนวนชั่วโมง ตามหลักเกณฑ์ข้อ 3.5 และกำหนดรหัสวิชาตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

12. การพัฒนา ปรับปรุง อนุมัติ และประกาศใช้หลักสูตร

12.1 สถานศึกษาสามารถพัฒนาหรือปรับปรุงรายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขของหลักสูตร โดยต้องรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบก่อนจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น

12.2 ให้สถานศึกษาจัดให้มีการประเมินและรายงานผลการใช้หลักสูตร ให้สำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษาทราบ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่องหรืออย่างน้อยทุก 5 ปี

12.3 การอนุมัติหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ เป็นหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

12.4 การประกาศใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ให้ทำเป็นประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

13. การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ให้สำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา กำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาที่เปิดสอน โดยมีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพอย่างน้อย 4 ด้าน ดังนี้

13.1 หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ

13.2 ครู ทรัพยากรและการสนับสนุน

13.3 วิธีการจัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล

13.4 ผู้สำเร็จการศึกษา

ในกรณีสถานศึกษาใดจัดการศึกษาไม่เป็นไปตามข้างต้น หรือจัดให้ผู้เรียนได้รับการศึกษา อย่างไม่มีคุณภาพ สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาต้องรับผิดชอบในผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้น กับผู้เรียนตามพระราชบัญญัติความรับผิดทางละเมิดของเจ้าหน้าที่ พ.ศ. 2539 และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(หน้าว่าง)

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ขอบเขตสาขาวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ จัดอยู่ใน สาขาวิชาชีพ (Occupational) ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ 1-3 ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ 1-3 โดยมีขอบเขตสาขาวิชา (Areas of activity and working conditions) คือผู้ที่ศึกษาและ ปฏิบัติงานอาหารตามหลักสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร ทักษะในการปฏิบัติงานประกอบอาหารไทย ขนม ไทย อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง อาหารนานาชาติ เบเกอรี่ ประกอบอาหารตามตำรับ ออกแบบจัดตกแต่งอาหาร การ ถนอมและแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการและหลักโภชนาการ การเป็นผู้ประกอบการ และประกอบธุรกิจบริการอาหาร สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานภายใต้การควบคุมดูแลความปลอดภัยของการปฏิบัติงาน ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานอาหาร บริหารจัดการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามหลักและกระบวนการ สามารถฟัง พูด อ่านเขียนภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสาร มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อ ประสานงาน บุคคลที่ประกอบอาชีพในสาขาวิชานี้ ทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหารในร้านอาหาร ประกอบ อาหารในสถานประกอบการ ต้องมีทักษะในการประกอบอาหารและบริการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค และผู้รับบริการ

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

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์และคุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูทดแทน การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเองต่อต้านความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

1.2 ลักษณะบุคคลในสาขาวิชา ได้แก่ ปฏิบัติงานอาหารด้วยความชำนาญ สามารถเรียนรู้และสร้างสรรค์งานอาหาร มีความกระตือรือร้น มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ คำนึงถึงความปลอดภัยและรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นและคำสั่งของผู้บังคับบัญชา ปฏิบัติงานตามจรรยาบรรณวิชาชีพโดยคำนึงถึงหลักความปลอดภัยและมาตรฐานวิชาชีพ

2. ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2.1 ด้านความรู้ ได้แก่

- 2.1.1 หลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร
- 2.1.2 หลักการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ
- 2.1.3 หลักการดำรงตนการปรับตัวอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม และการดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่

2.2 ด้านทักษะ ได้แก่

- 2.2.1 ทักษะการสื่อสารและการเรียนรู้โดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2.2.2 ทักษะการคิดวิเคราะห์การแก้ปัญหาและการจัดการ โดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 2.2.3 ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมือง และหลักการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

- 2.3.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ
- 2.3.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 2.3.3 พัฒนาบุคลิกภาพสุขอนามัยและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรมค่านิยม คุณธรรมจริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

3.1.1 ด้านความรู้ ได้แก่

- 3.1.1.1 หลักการทั่วไปของงานอาชีพเฉพาะและการวิเคราะห์เบื้องต้น
- 3.1.1.2 หลักการตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา
- 3.1.1.3 หลักการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพ
- 3.1.1.4 หลักการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3.1.1.5 หลักการจัดการงานอาชีพในชีวิตประจำวัน
- 3.1.1.6 หลักการโภชนาการ
- 3.1.1.7 หลักการบริหารจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องมืออย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.1.1.8 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการตามมาตรฐานอาชีพ

3.1.2 ด้านทักษะ ได้แก่

- 3.1.2.1 ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2.2 ทักษะการปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด
- 3.1.2.3 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2.4 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.1.2.5 ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
- 3.1.2.6 ทักษะวิเคราะห์วางแผนการประกอบธุรกิจ การดำเนินรูปแบบธุรกิจ
- 3.1.2.7 ทักษะการจัดการ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพ
- 3.1.2.8 ทักษะการประกอบอาหารและโภชนาการ การจัดการงานครัวตามมาตรฐานอาชีพ

3.1.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

- 3.1.3.1 วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ความสามารถปฏิบัติงานตามแบบแผน
- 3.1.3.2 การปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ซับซ้อน ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้ในการตัดสินใจ
- 3.1.3.3 การวางแผนและแก้ไขปัญหาโดยไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง
- 3.1.3.4 การประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาการปฏิบัติงานในบริบทใหม่ การพัฒนานวัตกรรม การเป็นผู้ประกอบการ รวมทั้งรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

3.2 ด้านสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

3.2.1 ด้านความรู้ ได้แก่

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

ตามมาตรฐานสากล

3.2.2 ด้านทักษะ ได้แก่

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

3.2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีของผู้เรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

ชั้นปีที่ 1

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

แสดงออกการปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ปฏิบัติตามกฎหมาย และระเบียบข้อบังคับ มีภาวะความเป็นผู้นำ ปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพที่กำหนด มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ปฏิบัติงานตามหลักความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความรู้

เข้าใจในหลักการประกอบอาหาร หลักการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ หลักการถนอมอาหาร หลักการจัดการวัตถุดิบ หลักการสุขาภิบาลอาหาร และข้อกำหนดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในอาชีพ

3. ด้านทักษะ

บริหารจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้งานครัว สามารถประกอบอาหารไทยเบื้องต้น ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ ถนอมอาหาร ปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ทักษะเลือกใช้ จัดเก็บ จัดซื้อ ตรวจจรับวัตถุดิบ และบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารและการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

จัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัว ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและประกอบอาหารไทยเบื้องต้น ตามมาตรฐาน เชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1

ชั้นปีที่ 2

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

แสดงออกการปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ปฏิบัติตามกฎหมาย และระเบียบข้อบังคับ มีภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพที่กำหนด มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ปฏิบัติงานตามหลักความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความรู้

เข้าใจหลักการประกอบขนมไทย หลักการประกอบอาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม หลักการออกแบบจัดตกแต่งอาหาร และหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3. ด้านทักษะ

ประกอบอาหารขนมไทยประเภทต่าง ๆ ประกอบอาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้มออกแบบจัดตกแต่งอาหารตามหลักศิลปะ และบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการเลือกใช้ วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานอาชีพ

ภาพความสำเร็จรายปีของโลโกอาชีพ

ใช้ทักษะออกแบบจัดตกแต่งอาหาร ใช้เทคนิคในการประกอบขนมไทย อาหารว่าง อาหารไทยตามมาตรฐาน อาชีพโดยเชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ชั้นปีที่ 3

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

แสดงออกการปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ปฏิบัติตามกฎหมาย และระเบียบข้อบังคับ มีภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพที่กำหนด มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ปฏิบัติงานตามหลักความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความรู้

หลักการในการบริหารจัดการบุคคลในครัว หลักการออกแบบรายการอาหาร หลักการประกอบอาหารเพื่อการค้าและการคำนวณต้นทุน กำไรของอาหารในเชิงพาณิชย์

3. ด้านทักษะ

กำหนด ออกแบบรายการอาหาร ประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ประกอบอาหารไทย ขนมไทยเพื่อการค้า และการคำนวณต้นทุน กำไรของอาหารในเชิงพาณิชย์

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหา และปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ

ภาพความสำเร็จรายปีของโลโกอาชีพ

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

จุดประสงค์สาขาวิชา

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

(หน้าว่าง)

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

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

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาภาษาไทย อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาภาษาต่างประเทศ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

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

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1210	ภาษาอังกฤษเพื่องานครัวอาหารไทย English for Thai Kitchen Operations	0-2-1
20000-1211	ภาษาอังกฤษเพื่องานประมง English for Fishery	0-2-1
20000-1212	ภาษาอังกฤษเพื่องานโรงแรม English for Hotel	0-2-1
20000-1213	ภาษาอังกฤษเพื่องานเลขานุการ English for Secretarial Work	0-2-1
20000-1214	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมสิ่งทอ English for Textile Industry	0-2-1
20000-1215	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรม English for Home Economics	0-2-1
20000-1216	ภาษาอังกฤษเพื่องานศิลปกรรม English for Arts	0-2-1
20000-1217	ภาษาอังกฤษเพื่องานท่องเที่ยว English for Tourism	0-2-1
20000-1218	ภาษาอังกฤษเพื่องานเกษตร English for Agriculture	0-2-1
20000-1219	ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจ English for Business	0-2-1
20000-1220	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี English for Entertainment and Music	0-2-1
20000-1221	ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน English for Career Preparation	0-2-1
20000-1222	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Chinese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1223	สนทนาภาษาจีนเพื่องานอาชีพ Chinese Conversation for Work	0-2-1
20000-1224	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานช่างอุตสาหกรรม Chinese Communication for Industrial Career	0-2-1
20000-1225	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานธุรกิจ Chinese Communication for Business	0-2-1
20000-1226	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานมัคคุเทศก์ Chinese Communication for Tour Guide	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1227	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Japanese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1228	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเพื่องานอาชีพ Japanese Conversation for Work	0-2-1
20000-1229	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Korean Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1230	สนทนาภาษาเกาหลีเพื่องานอาชีพ Korean Conversation for Work	0-2-1
20000-1231	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Vietnamese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1232	สนทนาภาษาเวียดนามเพื่องานอาชีพ Vietnamese Conversation for Work	0-2-1
20000-1233	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Indonesian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1234	สนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่องานอาชีพ Indonesian Conversation for Work	0-2-1
20000-1235	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Malaysia Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1236	สนทนาภาษามลายูเพื่องานอาชีพ Bahasa Malaysia Conversation for Work	0-2-1
20000-1237	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Burmese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1238	สนทนาภาษาพม่าเพื่องานอาชีพ Burmese Conversation for Work	0-2-1
20000-1239	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Khmer Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1240	สนทนาภาษาเขมรเพื่องานอาชีพ Khmer Conversation for Work	0-2-1
20000-1241	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Laotian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1242	สนทนาภาษาลาวเพื่องานอาชีพ Laotian Conversation for Work	0-2-1
20000-1243	ภาษาฟิลิปปินส์เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Filipino Communication in Daily Life	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1244	สนทนาภาษาฟิลิปปินส์เพื่องานอาชีพ Filipino Conversation for Work	0-2-1
20000-1245	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Russian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1246	สนทนาภาษารัสเซียเพื่องานอาชีพ Russian Conversation for Work	0-2-1
20000-1247	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน German Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1248	สนทนาภาษาเยอรมันเพื่องานอาชีพ German Conversation for Work	0-2-1
20000-1249	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน French Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1250	สนทนาภาษาฝรั่งเศสเพื่องานอาชีพ French Conversation for Work	0-2-1
20000*1101 ถึง 20000*1199 และ 20000*1201 ถึง 20000*1299 รายวิชาที่ สถาบันการศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาวิทยาศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาคณิตศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา
ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1301	วิทยาศาสตร์พื้นฐานอาชีพ Basic Science for Careers	1-2-2
20000-1302	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพอุตสาหกรรม Science for industrial Careers	1-2-2
20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพธุรกิจและบริการ Science for Business and Service Careers	1-2-2
20000-1304	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพศิลปกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ Science for Arts and Creative Arts Careers	1-2-2
20000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพเกษตรกรรม Science for Agricultural Careers	1-2-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ Basic Mathematics for Careers	2-0-2
20000-1402	คณิตศาสตร์อุตสาหกรรม Industrial Mathematics	2-0-2
20000-1403	คณิตศาสตร์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ Mathematics for Electrical and Electronics	2-0-2
20000-1404	คณิตศาสตร์ธุรกิจและบริการ Mathematics for Business and Services	2-0-2
20000-1405	คณิตศาสตร์เพื่อการออกแบบ Mathematics for Design	2-0-2
20000-1406	สถิติการทดลอง Experimental Statistics	2-0-2
20000-1407	คณิตศาสตร์เกษตรกรรม Agricultural Mathematics	2-0-2
20000*1301 ถึง 20000*1399 และ 20000*1401 ถึง 20000*1499 รายวิชาที่ สถาบันการศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต)

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

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม Civil Duties and Morals	2-0-2
20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย Thai History	0-2-1
20000-1503	ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ Economic Geography	2-0-2
20000-1504	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	1-0-1
20000-1601	ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อพัฒนาสุขภาพ Life Skills for Health	2-0-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1602	เพศวิถีศึกษา Sexuality Education	1-0-1
20000-1603	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Physical Education for Health Development	0-2-1
20000*1501 ถึง 20000*1599 และ 20000*1601 ถึง 20000*1699 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (20 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้ เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพ หลักการบริหาร และจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และหลักการทำงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้อง รวมทั้งการใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษารายวิชากลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

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

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (50 หน่วยกิต)

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

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

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2016	อาหารพร้อมปรุง Cooked Cuisine	1-3-2
21504-2017	ขนมไทยเพื่อการค้า Thai Desserts for trade	0-6-2
21504-2018	เบเกอรี่เพื่อการค้า Bakery for Trade	0-6-2
21504-2019	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cakes and Cake Decoration	0-6-2
21504-2020	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice cream	1-2-2
21504-2021	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร Food and Herbal Drink	1-3-2
21504-2022	อาหารบำบัดโรค Therapeutic Food	1-3-2
21504-2023	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Cuisine	1-3-2
21504-2024	การบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	1-2-2
21504-2025	ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร Banana Leaf Crafting for Food	1-3-2
21504-2026	การนำเสนองานอาหาร Food Presentation	1-4-3
21504-2027	ศิลปะและการออกแบบ Art and Design	1-3-2
21504-2028	ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร Food Entrepreneur and Food Production Worker	1-2-2
21504-2029	สารเจือปนอาหาร Food Additives	1-2-2
21504-2030	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	2-0-2
21504-2031	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Development of Food Product	1-4-3
21504-2032	อาหารไทยยอดนิยม Popular Thai Food	0-4-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2033	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม Art of Mixology	1-3-2
21504-2034	อาหารอาเซียน Asean Food	1-3-2
21504-2035	อาหารผู้สูงอายุ Elderly Food	1-2-2
21504-2036	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Project	0-12-4
21504-2037	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 1 Food and Nutrition Project 1	0-6-2
21504-2038	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 2 Food and Nutrition Project 2	0-6-2
21504*2001 ถึง 21504*2099 รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษา พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร รายวิชา 20000-2001 ถึง 20000-2003 และเลือกเรียนรายวิชากิจกรรม
เสริมหลักสูตรอื่นให้ครบทุกภาคเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 Rover Scout Activity 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 Rover Scout Activity 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
20000-2008	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
20000-2009	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
20000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
20000-2011	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
20000-2012	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
20000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0
20000*2001 ถึง 20000*2099 รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษา พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

(หน้าว่าง)

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

(รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา ตามเอกสารนอกเล่ม)

(หน้าว่าง)

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ
กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

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

20001-1001

สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม
Health Safety and Environment

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผน ควบคุม และเลือกใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยในการปฏิบัติงานอาชีพภายใต้หลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานการปฏิบัติงานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

20001-1002

การพัฒนาอย่างยั่งยืน
Sustainable Development

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ในการพัฒนาตนเอง พัฒนาอาชีพ ท้องถิ่น ชุมชน และสังคม อย่างยั่งยืนเพื่อปรับตัวเข้าสู่ความทันสมัยภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
2. สามารถน้อมนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
4. สามารถประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริในการพัฒนางานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริในการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
2. ปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนสู่ความทันสมัยตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง
3. พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธภาพในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นตามบริบทการเปลี่ยนแปลงร่วมสมัย
4. พัฒนาภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีมเพื่อสร้างความยั่งยืนในการปฏิบัติงานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ พัฒนางานอาชีพอย่างยั่งยืน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการน้อมนำ หลัก แนวคิด ขั้นตอนการดำเนินงาน ตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ มาใช้ให้สอดคล้องกับการพัฒนาภาวะความเป็นผู้นำ ผู้ตามของตนเอง สร้างสัมพันธภาพในการปฏิบัติงานอาชีพร่วมกับผู้อื่น การพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน และสังคม เพื่อคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน ภายใต้การเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกาภิวัตน์

20001-1003

ธุรกิจเบื้องต้น
Basic Business

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์และวางแผนการจัดตั้งธุรกิจ การดำเนินธุรกิจ การประกอบธุรกิจด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ มีกิจนิสัยที่ดีตามจรรยาบรรณ และคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

20001-1004

กฎหมายแรงงาน
Labour Law

1-0-1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์ ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน และประยุกต์ใช้หลักกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักกฎหมายแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ การประกันสังคมและเงินทดแทน กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น สัญญาจ้างแรงงานในงานอาชีพ และแนวทางปฏิบัติตามหลักกฎหมายแรงงาน ในการประกอบอาชีพ

20001-1005

การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ Digital Literacy for Career

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

สมรรถนะสนับสนุนการทำงานด้านการใช้ดิจิทัล ระดับ 2 ทักษะขั้นต้นสำหรับการทำงาน (กลุ่ม 2)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลและโปรแกรมสำเร็จรูปในการทำงานตามหลักการด้วยความละเอียด รอบคอบ และถูกต้องตามลักษณะงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ การจัดการข้อมูล คลาวด์คอมพิวเตอร์ช่วยอินเทอร์เน็ต
2. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อินเทอร์เน็ตเพื่อความมั่นคงปลอดภัย โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียด รอบคอบ และถูกต้อง
4. สามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อุปกรณ์ต่อพ่วง การใช้งานระบบปฏิบัติการ แอปพลิเคชันบนอุปกรณ์เคลื่อนที่ โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอ บริการคลาวด์คอมพิวเตอร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตสำหรับการสืบค้นในงานอาชีพ และการรักษาความปลอดภัยในการใช้งานบนระบบอินเทอร์เน็ตและเทคโนโลยีดิจิทัล

21500-1001

โภชนาการ
Nutrition

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการ ประกอบอาหารสำหรับบุคคลต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

21500-1002

บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร
Food Pantry Management

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจรับวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ ตรวจระบบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม รายงานการจัดซื้อวัตถุดิบ ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจรับ ตรวจสอบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง การบริหารจัดการระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ
2. สามารถจัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร
3. มีเจตคติ และกิริยาสำนึกที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม รายงานการจัดซื้อวัตถุดิบ ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจรับ ตรวจสอบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง การบริหารจัดการระบบการจัดเก็บตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ และจัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร

21500-1003

การประกอบอาหาร Cooking

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

21500-1004

การจัดการงานครัวและอุปกรณ์ Kitchen and Equipment Management

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดทำคู่มือการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือในครัว บำรุงรักษา เก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ
กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

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

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

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

(หน้าว่าง)

21504-2001

อาหารไทยเบื้องต้น Basic Thai Cuisine

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารไทยตามตำรับมาตรฐานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภทแกง ยำ ผัดของอาหารไทย การจัดสำรับอาหารไทย เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการวิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารไทย ลักษณะที่ดีของอาหารไทย ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย การจัดตกแต่งอาหารการจัดเสิร์ฟ การนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะเลือกใช้และจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ตามหลักการและเทคนิควิธีการ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนจัดตกแต่ง เสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารไทย

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภทแกงไม่โขลกเครื่องแกง แกงโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก แกงโขลกเครื่องแกงใส่พริก ประเภทยำน้ำใส ลาบ ปลา ยำน้ำข้น ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ดของมาตรฐานอาชีพ การจัดสำรับอาหารไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการวิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารไทย มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน

21504-2002

ขนมไทยเบื้องต้น Basic Thai Dessert

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบขนมไทยตามตำรับมาตรฐานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและประเภทของขนมไทย ขนมไทยประจำท้องถิ่น ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย การเลือกใช้และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือการบำรุงรักษา การเลือกใช้เตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ การประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง เชื่อม/แช่อิ่ม ทอด ฉาบ เครื่องไข อบ/ผิง กวน จี่ และขนมไทยที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน

21504-2003

อาหารว่าง Refreshments

0-4-2

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ ด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารว่าง ประเภทหนึ่ง ผัด ทอด ตามตำรับมาตรฐาน คุณลักษณะเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บำรุงรักษา จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ เตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ ออกแบบจัดตกแต่ง เสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะเลือกใช้และจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ บำรุงรักษา จัดเก็บวัตถุดิบ ประกอบอาหารว่าง ประเภทต่าง ๆ ตามตำรับมาตรฐาน โดยคุณลักษณะ เอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท ออกแบบจัดตกแต่ง เสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารว่าง ประเภทหนึ่ง ผัด ทอด ตามตำรับมาตรฐานคุณลักษณะเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและสุขอนามัย
2. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ บำรุงรักษาเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ ตามหลักการ กระบวนการและตำรับมาตรฐาน
4. นำเสนอผลงานการประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ จัดตกแต่ง เสิร์ฟอาหารตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารว่างตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง ประเภทผัด ทอด ถูกต้องตามตำรับมาตรฐาน คุณลักษณะเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท เลือกใช้และจัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ การบำรุงรักษา การเตรียม การจัดเก็บวัตถุดิบ ออกแบบจัดตกแต่ง จัดเสิร์ฟและการ นำเสนอผลงาน โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและสุขอนามัย

21504-2004

อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Catering Cuisine

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงตามรูปแบบธุรกิจด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สำรวจความต้องการของลูกค้า ราคาของวัตถุดิบอาหาร กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
2. มีทักษะวางแผนและประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบของธุรกิจ กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ประกอบอาหาร ตามรูปแบบธุรกิจ คำนวณต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย สร้างและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การสำรวจความต้องการของลูกค้า ราคาของวัตถุดิบอาหาร กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. วางแผนและประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ
3. เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบของธุรกิจในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ
4. ประกอบอาหารตามรูปแบบธุรกิจ คำนวณต้นทุน กำไรและกำหนดราคาขาย สร้างและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารจัดเลี้ยงตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การสำรวจความต้องการของลูกค้า ราคาของวัตถุดิบอาหาร กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ และคุณภาพของวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบของธุรกิจในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ ประกอบอาหารตามรูปแบบธุรกิจ คำนวณต้นทุน กำไรและกำหนดราคาขาย การสร้างและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน

21504-2005

บริหารงานบุคคลในครัว

2-0-2

Kitchen Personal Management

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดคุณภาพของงาน โครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ตามลักษณะงาน กำหนดกฎระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารและจัดทำรายการงานการประเมินผลการปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงาน คุณสมบัติ ตำแหน่งบุคลากร ลักษณะงาน ความรับผิดชอบในครัว จัดทำโครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ตามลักษณะงาน กำหนดกฎระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหาร
2. มีทักษะการให้คำปรึกษา กำหนดคุณภาพของงาน จัดทำรายการประเมินผลการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการบริหารงานบุคคลในงานครัว

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการกำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงาน คุณสมบัติ ตำแหน่งบุคลากร ลักษณะงาน ความรับผิดชอบในงานครัว จัดทำโครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ตามลักษณะงาน กำหนดกฎ ระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากรในงานครัว ทักษะการถ่ายทอด การควบคุมบุคลากร การให้คำปรึกษา การกำหนดองค์ประกอบของการประเมินตามลักษณะงาน กำหนดปริมาณงานที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่าง ๆ ของงานครัว กำหนดคุณภาพของงาน รายการงานการประเมินผลการปฏิบัติงาน

21504-2006

อาหารจานเดียวและอาหารชุด
A La Carte and Set Meals

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 10601, 10602, 10701, 10702, 10703
อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 2031
อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทเส้นตามตำรับมาตรฐานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทต่าง ๆ การหุง นึ่ง ต้ม ข้าวขาว และข้าวชนิดอื่นๆ รวมถึงอาหารประเภทเส้นอุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา และการจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ การเลือกใช้ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ คุณลักษณะและเอกลักษณ์ คุณค่าทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะเลือกใช้ เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบ และดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบ อาหารจานเดียวและอาหารชุด ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทเส้น ตามตำรับมาตรฐาน และสุขอนามัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทและลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารชุด ประเภทข้าว การหุง นึ่ง ต้ม ข้าวขาว และข้าวชนิดอื่น ๆ รวมถึงอาหารประเภทเส้น เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร คุณลักษณะและเอกลักษณ์ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงานตามหลักการ
2. เลือกใช้ เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบ และดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารจานเดียวตามหลักการ
3. ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทเส้น ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย
4. จัดตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และนำเสนอผลงานตามกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะของอาหารจานเดียว อาหารชุด การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ การประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ด้วยวิธีการหุง การนึ่ง การต้ม การทำข้าวต้มเครื่องต่าง ๆ การนึ่งข้าวเหนียว การหุงข้าวชนิดพิเศษ อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน

21504-2007

อาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม Chilli Paste/Dippings Food

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ตามตำรับมาตรฐานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การจัดเก็บ อุปกรณ์เครื่องมือ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม เครื่องเคียงของแนม มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การจัด ตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน

21504-2008

การสุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation

2-0-2

อ้างอิงมาตรฐาน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนการปฏิบัติงานครัว แก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในงานอาหาร ควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร ปฐมพยาบาลเบื้องต้น ใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในงานครัวด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

21504-2009

การประดิษฐ์เพื่องานอาหาร Invention for Food

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประดิษฐ์งานใบตอง งานแกะสลักผักผลไม้ งานดอกไม้สดเพื่องานอาหารด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการการประดิษฐ์งานใบตอง การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เพื่องานอาหาร
2. มีทักษะประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสิ่งแวดล้อม
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการการประดิษฐ์งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร
2. เลือก เตรียม ใช้ วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในการประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด
3. ประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร
4. เก็บรักษาชิ้นงาน งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด และเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในงานอาหาร
5. ประยุกต์ใช้หลักการในการประดิษฐ์เพื่องานอาหารตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประดิษฐ์งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด เพื่องานอาหาร การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมือ และอุปกรณ์การออกแบบ และการประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้และงานดอกไม้สด การเก็บรักษาชิ้นงานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด การจัดตกแต่ง และนำไปประยุกต์ใช้เพื่องานอาหาร

21504-2010

การถนอมอาหารเบื้องต้น Basic Preservations

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ถนอมอาหารตามหลักการด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีป้องกัน การเลือก และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การถนอมอาหาร โดยการทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาลการหมักดอง การใช้สารเคมี และอื่น ๆ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

21504-2011

การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
Food and Beverage Service

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดโต๊ะอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบของการบริการด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดคุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปากการจัดโต๊ะอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

21504-2012

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร
Food Decoration Art

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบและตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารการแกะสลักตกแต่งอาหารการจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารการออกแบบ และตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ

21504-2013

เบเกอรี่เบื้องต้น
Basic Bakery

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อน และหลังการบรรจุภัณฑ์

21504-2014

อาหารนานาชาติ
International Food

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารนานาชาติ จัดตกแต่ง เก็บรักษา ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะ การเลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

21504-2015

อาหารท้องถิ่น
Local Cuisine

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบการอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และอาหารเทศกาลสำคัญด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย

21504-2016

อาหารพร้อมปรุง
Cooked Cuisine

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดและจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเลือกซื้อเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการ และเทคนิคการจัดอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง และการจัดจำหน่าย

21504-2017

ขนมไทยเพื่อการค้า Thai Desserts for Trade

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบขนมไทยเพื่อการค้า ตรวจสอบคุณภาพ เก็บรักษาและจัดจำหน่ายด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของขนมไทยเพื่อการค้า ขนมไทยในเทศกาลต่าง ๆ ตำรับ มาตรฐาน ขนมไทย เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิค การประกอบขนมไทย การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และการจัดจำหน่าย
2. มีทักษะเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมืออุปกรณ์ สร้างตำรับมาตรฐานขนมไทย เก็บรักษาวัตถุดิบ และประกอบขนมไทย การจัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ตรวจสอบ คุณภาพ ผลลัพธ์ การคิดต้นทุนและจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ทักษะการประกอบขนมไทยเพื่อการค้าในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

21504-2018

เบเกอรี่เพื่อการค้า Bakery for Trade

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ เก็บรักษาและจัดจำหน่ายด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า หลักการ และเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ก่อนและหลังการบรรจุ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

21504-2019

เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cakes and Cake Decoration

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตเค้ก ออกแบบและแต่งหน้าเค้กชนิดต่าง ๆ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบและการเก็บรักษา การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการ และเทคนิคการผลิตเค้ก การผลิตเค้กชนิดต่าง ๆ ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง หลักการ เทคนิคการแต่งหน้าเค้ก ออกแบบ และแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

21504-2020

เครื่องดื่มและไอศกรีม
Beverage and Ice cream

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม ตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อยมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม การเลือก เตรียม และการเก็บรักษา วัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

21504-2021

อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร
Food and Herbal Drink

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร และเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การจัดตกแต่งและการเก็บรักษา

21504-2022

อาหารบำบัดโรค
Therapeutic food

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบอาหารบำบัดโรคด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย หลักการคำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย หลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค หลักการเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การจัดบริการอาหารบำบัดโรค และการเก็บรักษาอาหาร

21504-2023

อาหารมังสวิรัต
Vegetarian Cuisine

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารมังสวิรัต ตกแต่ง เก็บรักษาด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัตการเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัต หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

21504-2024

การบรรจุภัณฑ์อาหาร
Food Packaging

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

เลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหารตามหลักการ
2. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
3. ประยุกต์ใช้หลักการบรรจุภัณฑ์อาหารตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหาร และบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

21504-2025

ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร Banana Leaf Crafting for Food

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประดิษฐ์งานใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหารด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผักผลไม้และวัสดุอื่น การเลือก เตรียม ใช้ วัสดุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์การออกแบบ และประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานใบตอง และงานแกะสลักการจัดตกแต่งและนำไปใช้

21504-2026

การนำเสนองานอาหาร
Food Presentation

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

นำเสนองานอาหารและประยุกต์เทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนองานอาหารด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ การเตรียมนำเสนอการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอการประเมินผล

21504-2027

ศิลปะและการออกแบบ
Art and Design

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบ ประยุกต์ชิ้นงานในงานธุรกิจอาหารตามหลักศิลปะด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบในงานอาหาร
2. ออกแบบ ประยุกต์ชิ้นงานในงานธุรกิจอาหารตามหลักศิลปะ
3. ประยุกต์ใช้หลักการศิลปะและการออกแบบตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

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

21504-2028

ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
Food Entrepreneur and Food Production Worker

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานตามหลักการของผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหารด้วยความประสิทธิภาพ และปลอดภัย รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะในการปฏิบัติงานตามหลักการ ข้อกำหนด มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร การบริหารจัดการสถานประกอบการ กิจกรรมด้านอาหาร การวางแผน และควบคุมการปฏิบัติงาน การทำความสะอาด การจัดการด้านอัคคีภัย ในสถานประกอบการด้านอาหาร และสุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

21504-2029

สารเจือปนอาหาร
Food Additives

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ตรวจสอบสารเจือปนอาหารด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ ความหมายความสำคัญประโยชน์ ประเภท คุณสมบัติและการเลือกใช้ ตรวจสอบสารเจือปนอาหาร ผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมีและทางประสาทสัมผัสของอาหาร

21504-2030

การควบคุมคุณภาพอาหาร
Food Quality Control

2-0-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ อายุการเก็บรักษา ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามหลักการและกระบวนการ วางแผนและดำเนินงานระบบการประกันคุณภาพ GMP และ HACCP ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และปัจจัยคุณภาพในการควบคุมคุณภาพอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมคุณภาพโดยใช้ระบบการประกันคุณภาพด้วยระบบ GMP และ HACCP

21504-2031

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
Development of Food Product

1-4-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และประเมินคุณภาพด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของการวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์หลักการ วิธีการ และขั้นตอนการวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบวัสดุ การคำนวณวัสดุและการเขียนรายการวัสดุเพื่อเตรียมการผลิต

21504-2032

อาหารไทยยอดนิยม
Popular Thai Food

0-4-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

การประกอบอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับชนิดของอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติ ดำเนินมาตรฐาน เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของ อาหารไทยยอดนิยม หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาอาหาร
2. มีทักษะในการประกอบอาหารไทยยอดนิยมและใช้ดำเนินมาตรฐาน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน การประกอบอาหารไทยยอดนิยม และการเก็บรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติ การทำดำเนินมาตรฐานอาหารไทยยอดนิยม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้ วัตถุดิบ ทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทยยอดนิยม หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การจัดตกแต่ง การ บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร

21504-2033

ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม
Art of Mixology

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผสม ตกแต่ง เก็บรักษาและบริการเครื่องดื่มด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการผสมเครื่องดื่ม คำศัพท์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์ การผสมและตกแต่งเครื่องดื่ม การเก็บรักษา และการบริการ

21504-2034

อาหารอาเซียน
Asian Food

1-3-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารอาเซียนด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน การเลือกและ เตรียม วัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารอาเซียน การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

21504-2035

อาหารผู้สูงอายุ
Elderly Food

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

คำนวณ การกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ และการประกอบอาหารผู้สูงอายุด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การคำนวณและการกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การเลือกใช้ และการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับประกอบอาหารผู้สูงอายุ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารผู้สูงอายุ และการเก็บรักษาอาหาร

21504-2036

โครงการด้านอาหารและโภชนาการ
Food and Nutrition Project

0-12-4

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ดำเนินโครงการอาหารและโภชนาการ เขียนโครงการสร้างและพัฒนางานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหาการ ประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้ และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

21504-2037

โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 1
Food and Nutrition Project 1

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ดำเนินโครงการอาหารและโภชนาการ เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้ และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

21504-2038

โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 2

Food and Nutrition Project 2

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ดำเนินโครงการอาหารและโภชนาการ เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้ และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 21504-2037 หรือเป็นโครงการใหม่)

(หน้าว่าง)

หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

(หน้าว่าง)

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

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

20000-2001

กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 Rover Scout Activity 1

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติตามตามกฎระเบียบ มีจิตสำนึกที่ดี อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย โดยใช้กระบวนการลูกเสือวิสามัญตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

20000-2002

กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2

Rover Scout Activity 2

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบ มีระเบียบวินัย มีจิตสำนึกในการป้องกันการทุจริต อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และให้บริการต่อชุมชน โดยกระบวนการลูกเสือวิสามัญ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมระเบียบวินัย กิจกรรมกลางแจ้ง กิจกรรมเดินทางไกลและอยู่ค่ายพักแรม กิจกรรมบริการชุมชน กิจกรรมสิ่งแวดล้อมศึกษากับการพัฒนาที่ยั่งยืน กิจกรรมนักพัฒนาแนวคิดการต่อต้านทุจริต

20000-2003

กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา
Strengthen Honesty and Volunteerism

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีจิตสำนึกที่ยึดมั่นความซื่อสัตย์สุจริต เป็นพลเมืองดีของสังคม มีจิตอาสา และปฏิบัติตามพระบรมราโชบาย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามพระบรมราโชบายสู่การเป็นคนดี กิจกรรมจิตพอเพียงด้านทุจริต กิจกรรมแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์สินน้ำใจและสินบน กิจกรรมความไม่ทนต่อการทุจริต กิจกรรมพลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม

20000-2004

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

20000-2005

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2

Vocational Organization Activity 2

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

20000-2006

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3

0-2-0

Vocational Organization Activity 3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

20000-2007

กิจกรรมในสถานประกอบการ 1

Workplace Activity 1

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากรและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากร ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

20000-2008

กิจกรรมในสถานประกอบการ 2

Workplace Activity 2

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากรและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากร ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

20000-2009

กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3

0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

20000-2010

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

20000-2011

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

20000-2012

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

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

ภาคผนวก



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ 1536 /2567

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 บัดนี้ครบกำหนดที่จะต้องดำเนินการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2562 ได้กำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจัดให้มีการพัฒนาหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก 5 ปี นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ใน 12 ประเภทวิชา 43 กลุ่มอาชีพ 105 สาขาวิชา ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย พัฒนาคุณภาพผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษาให้มีความรู้ความสามารถ ทักษะและสมรรถนะวิชาชีพพร้อมเข้าสู่ตลาดแรงงาน เทียบเคียงคุณวุฒิในระดับนานาชาติ รวมทั้งสามารถประกอบอาชีพอิสระเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาติ และเตรียมความพร้อมรองรับ การปรับโครงสร้างประเทศไทยไปสู่ไทยแลนด์ 4.0 โดยพัฒนาหลักสูตรอาชีวศึกษาปัจจุบันให้เป็นหลักสูตรฐานสมรรถนะทุกระดับและเป็นไปอย่างต่อเนื่องเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ผลผลิต และให้ทันกับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว สามารถรองรับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ดังต่อไปนี้

ที่ปรึกษา

1. เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
2. รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
3. รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
4. รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
5. ผู้ช่วยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
6. ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษารัฐกิจและบริการ
7. ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษาเกษตรกรรมและประมง
8. ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษาช่างอุตสาหกรรม
9. ผู้อำนวยการสำนักนโยบายและแผนการอาชีวศึกษา
10. ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
11. ผู้อำนวยการศูนย์อาชีวศึกษาทวิภาคี

12. ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ
13. หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์
14. นางปัทมา วีระวานิช ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาชีวศึกษา
15. นางศิริพรรณ ชุมชุม ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาชีวศึกษา
16. นายวณิชย์ อ่วมศรี ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาชีวศึกษา

คณะกรรมการวิชาการ วิทยากร และวิทยากรกลุ่ม

1. นายประชาคม จันทะจิต ผู้ทรงคุณวุฒิ
2. นายผดุงชัย ภูพัฒน์ ผู้ทรงคุณวุฒิ
3. นางผ่องพรรณ จรัสจินดารัตน์ ผู้ทรงคุณวุฒิ
4. นางสาววัลลภา อยู่ทอง ผู้ทรงคุณวุฒิ
5. นายสุชาติ กิจพิทักษ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ
6. นางอโนทยา เรืองศรี ผู้ทรงคุณวุฒิ
7. นายเขมนรินทร์ รัตนอัมพวัลย์ รองประธานสภาดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคมแห่งประเทศไทย
8. นายสุทธิพงศ์ เผื่อนพิภพ รองประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
9. นายเฉลิมวุฒิ แทนสุวรรณ ประธานคณะกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชน เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (อ.กรอ.อศ.) กลุ่มอาชีพพาณิชยนาวี
10. นายเฉลิมศักดิ์ ลุยตัน บริษัท สยามคูโบต้าคอร์ปอเรชั่น จำกัด
11. นายพงษ์พร คงลือชา ผู้จัดการทั่วไปฝ่ายคนประจำเรือ บริษัท ไทรีเซน (กรุงเทพ) จำกัด
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรศักดิ์ ศิริมัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เมธา อึ้งทอง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บัญชา เหลือแดง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์โสรัจ พฤตโกมล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
16. นายกาญจน์บัญชา พานิชเจริญ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กิตติพงษ์ พุ่มโกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รังสรรค์ ร่วมนิคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชาญชัย วงศ์สิริสวัสดิ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
20. รองศาสตราจารย์ปัญญา หมั่นเก็บ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
21. รองศาสตราจารย์สันติ ตันตระกูล สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
22. นางพันธ์ทิพย์ สหะรัตน์ ข้าราชการบำนาญ
23. นางวรรณมา หมดมลทิน ข้าราชการบำนาญ
24. นางสาวกิ้งแก้ว อาธิรักษ์ ข้าราชการบำนาญ
25. นางสาวนุชนาถ อุตสาหพานิช ข้าราชการบำนาญ
26. นางสาวใบหยก เมธนาวัน ข้าราชการบำนาญ
27. นางสาวรัชนิพร รักเรือง ข้าราชการบำนาญ
28. นางสาวละเอียด จุฑานันท์ ข้าราชการบำนาญ
29. นายธนิต อาภรณ์รัตน์ ข้าราชการบำนาญ
30. นายพนมพร แฉล้มเขตต์ ข้าราชการบำนาญ
31. นางสาววิดา วัฒนาเมธี ข้าราชการบำนาญ

32. นายสุทธิ พุ่มพิทักษ์	ข้าราชการบำนาญ
33. นายสุทธิเดช เพิ่มสินธุ์	ข้าราชการบำนาญ
34. นายสุรพล นามเสนา	ข้าราชการบำนาญ
35. นายอนุสิษฐ ประเสริฐดี	ข้าราชการบำนาญ
36. นางสาววิภา พงษ์พิจิตร	ข้าราชการบำนาญ
37. นางวิรัตน์ ขวัญเย็น	ข้าราชการบำนาญ
38. นางสาวโอมิกา บุญกัน	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
39. นางสาวพรภัทรา ฉิมพลอย	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
40. นางบุษกร เสนีย์โยธิน	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
41. นายนิติ นาชิต	รองเลขาธิการสภาการศึกษา
42. นางสาวกาญจนา หงษ์รัตน์	สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา
43. นางสาวมาลีวรรณ ปูนขุนทด	สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา
44. นายวิชัยณรงค์ ปุ่นแก้ว	สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา
45. นายจรรุญ เตชะเจริญกิจ	หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์
46. นางสาววนิดา แอนันต์	หน่วยศึกษานิเทศก์
47. ว่าที่ร้อยตรี ฐิติพงษ์ ปัญญาคำ	หน่วยศึกษานิเทศก์
48. นายวิระหาร ท้าวคำมา	หน่วยศึกษานิเทศก์
49. นายสิทธิชัย ชำนาญ	หน่วยศึกษานิเทศก์
50. นายไพรัตน์ พรหมมา	หน่วยศึกษานิเทศก์
51. นางพชรกร ปัญญาคำ	หน่วยศึกษานิเทศก์
52. นางสาวนริศรา ชูรา	หน่วยศึกษานิเทศก์
53. นางสาวโสภิตา ลิ้มวัฒนาพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์
54. นายศิวาวุธ แสงสวาสดี	สำนักบริหารการอาชีวศึกษาเอกชน
55. นางภรณีพัฒน์ มูลไชย	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
56. นางสาวดุชนันท์ น้อยใจบุญ	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออก และกรุงเทพมหานคร
57. นายมงคล แสงอรุณ	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกและกรุงเทพมหานคร
58. นายชัยรัตน์ เพ็ญพลอย	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 4
59. นายศรายุทธ ทองอุทัย	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 5
60. นายพินิตศิลป์ ทัพนันตกุล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช
61. นายประสิทธิ์ วัชรินทร์พร	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพหลังสวน
62. นายพิรพงษ์ พันธุ์โสตา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (ชลบุรี)
63. นางประกาย ไสยะอาด	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพไชยา

คณะกรรมการดำเนินงานและวิชาการ

1. ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	ประธานกรรมการ
2. นางทิพวรรณ วงศ์วิเชียร	ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษารัฐกิจและบริการ กรรมการ
3. นางสาวพรชชล ทองคู่	ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษาอุตสาหกรรม กรรมการ
4. นางสาวอรรณพ พรหมใหม่	ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษาเกษตรกรรมและประมง กรรมการ
5. นางสาวเพ็ญภา ไพโรจน์	ผู้อำนวยการกลุ่มคุณวุฒิทางการศึกษาวิชาชีพ กรรมการ

6. นางสาววรรณิ...

6. นางสาววรรณิ หวังกิตติพร	หัวหน้ากลุ่มจัดการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
7. นางสาวจุติมา เกรียงเดชาสันติ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
8. นางสาวกรรณิการ์ มันทาภรณ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
9. นางสาวสุภัทรา ศรีทอง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
10. นางสาวอารี โอสดจันทร์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
11. นายสุธาดา อาภาประเทือง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
12. นายภานุรังสรรค์ แป้นแก้ว	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
13. นายไพชยนต์ จันท	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
14. นางสาววรรณธิดา พวยพุง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
15. นางสาวจิตาภา ราตรีวิจิตร	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
16. นายศรัทธา บุญรอด	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
17. นางสาวธัญญา ศพลพิพัฒน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
18. นางสาวศุภลียา เจริญสุข	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
19. นางสาววราภรณ์ ฉ่ำไย	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
20. นางสาวมูจลินทร์ ยะตัน	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
21. นายธัญญภัทร์ ศรีสุระ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
22. นางสาวชนิสรา จิตผ่อง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
23. นางสาวภัทราวดี ผลโค	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
24. นางสาวจิราพร จันทเพ็ง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
25. นายโสพัฒน์ ปาณานนท์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
26. นางสาวศิริมาศ สิทธิกรม	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
27. นางสาวนวรรตน์ อนันตภักดิ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
28. นายวรท ศรีขาว	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
29. นางสาวสุพัตรา คำแก้ว	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
30. นางสาวนภัสสร ชื่นมีศรี	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
31. นางสาวนลินี แก้วสุกใส	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
32. นายณนทกร โตพิทักษ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
33. นางภคพร เพชรรัตน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและเลขานุการ
34. นางวัลยา น้อยนาม	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
35. นางอัจฉราภรณ์ เสมคำ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
36. นางอมรรัตน์ มณีวงษ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
37. นายพิศาล บุญมาวาสนาส่ง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
38. นายพิเชษฐ มีทองคำ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
39. นายธีรวัฒน์ เกตุมณี	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

1. หมวดสมรรถนะแกนกลาง

กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (กลุ่มวิชาภาษาไทย)

1. นางสาวศิษฏานุช อุทธา	วิทยาลัยการอาชีพโพหนอง	กรรมการ
2. นางสนธิฐา วุฒิกัยการ	วิทยาลัยพัฒนการธนบุรี	กรรมการ

3. นายตะวัน ชัยรัตน์	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวศิริพันธ์ คงโต	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นางสาวดาวสกาย พูลเกษ	วิทยาลัยเทคนิคกำแพงเพชร	กรรมการ
6. นางสาวกรรณา โพธิ์เต็ง	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
7. นายวัชร ถานเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ)</u>		
1. นางสาววันเพ็ญ คະສະຣຣມ	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
2. นางสาวรัชนี สุขก่ำ	วิทยาลัยการอาชีพแม่น้ำแคว	กรรมการ
3. นางสาวอภิญญา บัวคำโคตร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
4. นางสาวธัญลักษณ์ พลแหลม	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
5. นางฤชวี ฉัตรวิริยวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
6. นางสาวณัฐนันท์ ตั้งสุจริตธรรม	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ
7. นางสาวณฐมน ทองปาน	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
8. นางจิตมนัส ท่อแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคหนองบัวลำภู	กรรมการ
9. นางศศิวิมล ศุภรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์)</u>		
1. นายชัยยศ มีสวัสดิ์	วิทยาลัยการอาชีพปราจีนบุรี	กรรมการ
2. นางศิริรัตน์ เสวรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร	กรรมการ
3. นางพัศณิญา สีหาพัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคชุมพร	กรรมการ
4. นางสาวกณินนรีภรณ์ พัฒนเจริญธรรม	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี แห่งที่ 2	กรรมการ
5. นางสาวชนิดาภา พิมพ์ลา	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
6. นางสุกัญญา ณ น่าน	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
7. นายอาคม นาคน้อย	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์)</u>		
1. ว่าที่ร้อยตรี กิตติ อนุวัฒน์	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล	กรรมการ
2. นางวิมล วงศ์คำแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	กรรมการ
3. นางสาวบัวใส ศรีไชย	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	กรรมการ
4. นางสาวเสาวลักษณ์ สมศรี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	กรรมการ
5. นางสิริอร สกุดเดช	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการ
6. นายพิชพงษ์ จันทร์ลี	วิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (กลุ่มวิชาสังคมศึกษา)</u>		
1. นางสาวนาถิส กาปา	วิทยาลัยการอาชีพสุโขทัย	กรรมการ
2. นายกรกฎ รอดพูล	วิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี	กรรมการ
3. นางเบญจมาศ ศิริรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
4. นางสาวมณฑิรา เรืองเกิด	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
5. นางสาวศุภลักษณ์ หลวงนา	วิทยาลัยเทคนิคชุมพร	กรรมการ
6. นายจิระศักดิ์ สีมุ่ย	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการ
7. นายภาณุวัฒน์ พุจักรคำ	วิทยาลัยเทคนิคลำปาง	กรรมการ

กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา)

1. นายธงชัย ทองเสวก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
2. นายวาทีน แยมวารี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการ
3. นายศุภวิชญ์ คำหอม	วิทยาลัยเทคนิคกาญจนาบุรี	กรรมการ
4. นายธนสิทธิ์ ทรัพย์อร่าม	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
5. นายกิตติพงศ์ จินา	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	กรรมการ
6. ว่าที่ร้อยตรี ยศสุพล สำเภารอด	วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	กรรมการ

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

1. นางสาวสุภาวดี เสนาะกรรม	วิทยาลัยการอาชีพปัตตานี	กรรมการ
2. นางสาวพรรณลักษณ์ มหาวิน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
3. นายณัฐวุฒิ พิงกุศล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี	กรรมการ
4. นายพูนศักดิ์ ศิริรัตน์วรากล	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
5. นางปิณดา ประยูรวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสาคร	กรรมการ
6. นางสาวอรรณพ นิมดวง	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
7. นายวริทธิ์ธร กอยขุนทด	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ

2. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม

กลุ่มอาชีพเครื่องกลและยานยนต์

สาขาวิชาช่างยนต์ /สาขาวิชาเทคนิคเครื่องกล

1. นายสมิตร คชวงษ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	ประธานกรรมการ
2. นายประเสริฐ ศรีอุดม	วิทยาลัยการอาชีพนครศรีธรรมราช	กรรมการ
3. นายสมหมาย สมแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการ
4. นายปวิ ศรีอภัย	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ	กรรมการ
5. นายบุญมี ปะลาวัน	วิทยาลัยเทคนิคสตูล	กรรมการ
6. นายปรีดา ตรงสาหัส	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
7. นางสาวนนทิตา ปาวิสัย	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
8. นางสาวรังสิยา จรัมย์ฤทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
9. นายเกษตรสันต์ จันทรา	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุงเรือ /สาขาวิชาเทคนิคซ่อมบำรุงเรือ

1. นายระวิ ดาบทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	ประธานกรรมการ
2. นายธนากร ช่วยการ	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการ
3. นายยงยุทธ รอดสม	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมต่อเรือนครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นายธีระวัฒน์ ลุงกี	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
5. นายระวีวงศ์ ดุกหลิม	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
6. นายสุวัฒน์ ขายเลี้ยง	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
7. นายวสันต์ ปฏิพัทธ์พิทักษ์	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
8. นายวิทวัส แกมจินดา	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
9. นายสุวัฒน์ ลิ้มปานนท์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีบริการยานยนต์

1. นายพิเชษฐ์ หาดิ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	ประธานกรรมการ
2. นายยุทธพล เบอรพันธ์	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
3. นางสาวนวลปรางค์ ภาคสาร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการ
4. นายรัชชัย มะติมุ	วิทยาลัยเทคโนโลยียานยนต์โตโยต้า	กรรมการ
5. นายสิทธิพล ศรีวิเศษ	วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการ
6. นายอภิสิทธิ์ ภูผิวผา	วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการ
7. นายทัศนัย ฉุนชื่นจิตต์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิค อุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลเกษตร /สาขาวิชาเทคนิคเครื่องจักรกลเกษตร

1. นางสาวคันสนีย์ สายะสนธิ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	ประธานกรรมการ
2. นายเฉลิมพร เอี่ยมมิ	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
3. นายอานนท์ สะและห์	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
4. นายนาวี นาวิทรานนท์	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ปป	กรรมการ
5. นายอมเรศร์ หวังดี	วิทยาลัยเทคนิคนางรอง	กรรมการ
6. นายอรรณู แก้วเพ็ชร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการ
7. นายศักดิ์ชัย จรล้าโกน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการ
8. นายสุวัฒน์ อินทร์ด้วง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการ
9. นางสาวหทัยชนก พึ่งยนต์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชยานยนต์ไฟฟ้า /สาขาวิชาเทคนิคยานยนต์ไฟฟ้า

1. นายนิทัศน์ วีระโพธิ์ประสิทธิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวมณฑิตา สุวรรณเกิด	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
3. นายธีรวัชร ผิวจิตร	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นายมารวย อินทร์แป้นพะเนา	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
5. นายศุเกียรติ ราชสมบูรณ์	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
6. นายธนวิทย์ ชินรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	กรรมการ
7. นางสาวปาริชาติ จันท์ประเสริฐ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
8. นายอรรณพ ใจเอื้อ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
9. นายมานิช รังษิณรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาตัวถังและสีรถยนต์ /สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมตัวถังและสีรถยนต์

1. นายณรงค์ หวังอิน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพไชยา	ประธานกรรมการ
2. นายฉลอง ศิริเพ็ง	วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	กรรมการ
3. นายชนะพงศ์ มีธีรณ	วิทยาลัยเทคนิคโคกสำโรง	กรรมการ
4. นางสาวณัฐนิชา ร่าหมาน	วิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการ
5. นางสาวรุ่งนภา ทิพย์สุวรรณ	วิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการ
6. นายสุริยา กันลือนาม	วิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการ
7. นายศุภชัย จันท์ประดิษฐ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมการผลิต

สาขาวิชาช่างกลโรงงาน /สาขาวิชาเทคนิคการผลิต

1. นายอรุณ เกื้อนพันธ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ประธานกรรมการ
2. นายสุนทร วีระเดชกุล	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
3. นายชินเรศ มณีชัย	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	กรรมการ
4. นายจรูญศักดิ์ บุชบา	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
5. นายอำนาจ ศรีจันบาล	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. ว่าที่ร้อยตรี ฐิติพงษ์ วุฒิพงษ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
7. นายสุทิน โสรรัตน์ถาวร	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
8. นายสมชาย สุญสินัย	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเชื่อมโลหะ /สาขาวิชาเทคนิคโลหะ

1. นายสมศักดิ์ ไชยโสภา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	ประธานกรรมการ
2. นายสัญญา พิเคราะห์	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
3. นายธีรวัฒน์ เสมอดน	วิทยาลัยเทคนิคสัทหีบ	กรรมการ
4. นายดำรงคัมิตร์ เขียนขุนทด	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
5. นายมานพ คำภีระ	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
6. นายอัศคกิตต์ แก้วดำ	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
7. นางสาวเกปรียา น้อมอ่อนศรี	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
8. นางสาวธมลวรรณ จันทร์คล้าย	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
9. นางสาวอนัญญา เรืองเพ็ง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเขียนแบบเครื่องกล /สาขาวิชาเขียนแบบเครื่องกล

1. นายนนธ์พันธุ์ พิมพ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวญาณิ กลั่นภูมิศรี	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
3. นายชาติ ศรีวิเชียร	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
4. นายอรรถพล สุชีวุฒิ	วิทยาลัยเทคนิคพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
5. นายศุภมิตร กิจเฮว	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
6. นางสาวอุษา เสี่ยมสูงเนิน	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
7. นายวรกานต์ ตาแสง	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
8. นางสาวณัฐชา แสนสุข	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
9. นายกรภัทร์ จุ่มยิ้ม	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุง /สาขาวิชาเทคนิคอุตสาหกรรม

1. ว่าที่ร้อยเอก บพิตร บุรมี	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	ประธานกรรมการ
2. นายธนวรรณ ภูเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคกาญจนบุรี	กรรมการ
3. นายวรพงศ์ สว่างศรี	วิทยาลัยเทคนิคสิงห์บุรี	กรรมการ
4. นายสันติ ปรางแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคท่าหลวงจันทิมนต์ไทยอนุสรณ์	กรรมการ
5. นายทรงกลด พลเสน	วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	กรรมการ
6. นายนิรติชัย แคล้อย	วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	กรรมการ

- | | | |
|--------------------------|---|---------------------|
| 7. นายสมชาติ หุ่นส่วน | วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี | กรรมการ |
| 8. นายยิ่งศักดิ์ คำสิงห์ | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาช่างต่อเรือ /สาขาวิชาเทคโนโลยีการต่อเรือ

- | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------|
| 1. นายไชยเชษฐ์ ย้อย่างทอง | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม
การต่อเรือนครศรีธรรมราช | ประธานกรรมการ |
| 2. นายปรีชา แก้วมณี | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์ | กรรมการ |
| 3. นายวิระวุฒิ ลำโป | วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 4. นายชาญชัย ศิริกระจ่าง | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ
พระนครศรีอยุธยา | กรรมการ |
| 5. นางสาวณัฐธรรักษ์ อุดมไพจิตรกุล | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ
นครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| 6. นายนคม เกตุเกลี้ยง | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ
นครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| 7. นายพิทักษ์ รอดแก้ว | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ
นครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| 8. นายภิเชก บัวเพ็ชร | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ
นครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| 9. นายฉัตรชัย อนุวัฒน์ | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ
พระนครศรีอยุธยา | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาการตรวจสอบโดยไม่ทำลาย

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| 1. นางอรทัย โยธินรุ่งเรือง สุดสงวน | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวพิมพ์พิมล โฉลกเหมาะ | วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ | กรรมการ |
| 3. นายธีรวัฒน์ เสมอตน | วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ | กรรมการ |
| 4. นางสาวกิตติยาภรณ์ รถทอง | วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาผลิตเครื่องมือแพทย์ /สาขาวิชาเทคนิคผลิตเครื่องมือแพทย์

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| 1. นายอรุณ เกลิ้นพันธ์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม | ประธานกรรมการ |
| 2. นายกฤษณ ทองคำ | วิทยาลัยเทคนิคระยอง | กรรมการ |
| 3. นายอดิสร เปลี่ยนดิษฐ์ | วิทยาลัยเทคนิคชัยนาท | กรรมการ |
| 4. นายทวี มณีสาย | วิทยาลัยเทคนิคยโสธร | กรรมการ |
| 5. นายอานนท์ ทองคำ | วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์ | กรรมการ |
| 6. นางสาวกรรณภรท ประสงค์ทรัพย์ | วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม | กรรมการ |
| 7. นายศรายุทธ ทองอุทัย | วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม | กรรมการและเลขานุการ |

กลุ่มอาชีพพลังงาน ไฟฟ้า และอิเล็กทรอนิกส์

สาขาวิชาช่างไฟฟ้า /สาขาวิชาไฟฟ้า

- | | | |
|----------------------------------|--|---------------|
| 1. นายเจนวิทย์ ตั้งเจริญวรคุณ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายวิชัย ชื่นชาติ | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี | กรรมการ |
| 3. นายเด่นศักดิ์ อินดาคำ | วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี | กรรมการ |
| 4. ว่าที่น้อยเอก อาคม แรงสูงเนิน | วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร | กรรมการ |

5. นายเลิศชัย...

5. นายเลิศชัย เชียงศรี	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	กรรมการ
6. นายเฉลิม พิมเมย	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
7. นายจรัสศักดิ์ หมินกำหรีม	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ
8. นางลัดดา ภูมิทอง	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
9. นายนเรศ สว่างจันทร์	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
10. นายณัฐศรีณัฐ วัชรบรรจง	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาอิเล็กทรอนิกส์ /สาขาวิชาเทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์

1. นางสาวสุกัญญา สุขสถาน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครนายก	ประธานกรรมการ
2. นายนรุต พูนเพิ่มสุขสมบัติ	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
3. นายสิงห์ชัย อ่อนพิทักษ์	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
4. นายศุภโชค พานทอง	วิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นายสุชิน ชินสีห์	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการ
6. นายพีระพงษ์ จันเขียว	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
7. นายศักดิ์วิจิต มั่นคง	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
8. ว่าที่ร้อยตรี อธิษฐ์ เครืออนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
9. นางกฤษณา เอื้องนุ	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคนิคพลังงาน

1. นายประสิทธิ์ ทองรัมย์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	ประธานกรรมการ
2. ว่าที่ร้อยโท อภิชาญ มุลละคร	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
3. นายสิริวิชฌ์ เหล่าเจริญพงษ์แสง	วิทยาลัยเทคโนโลยีไออาร์พีซี	กรรมการ
4. นางสาวเสาวรส แสงสันเทียะ	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
5. นายพิสิษฐ์ แสนสุข	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
6. นายปรีชา อาริวงษ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการสื่อสารโทรคมนาคม /สาขาวิชาเทคโนโลยีการสื่อสารโทรคมนาคม

1. นายวันชัย พันเรือง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นายสุรพงษ์ ไชยเสนา	วิทยาลัยการอาชีพกาญจนบุรี	กรรมการ
3. นายทองสุข ยอดมณี	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
4. นายเอกราณิน พลาชีวะ	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
5. นายอภิรักษ์ ก้อนมณี	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
6. นายศรธรรม ธรรมฤทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
7. ว่าที่ร้อยตรี คมกริช สายพิณ	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการ
8. นายมณฑป ไชยบัณฑิต	วิทยาลัยเทคนิคพัทลุง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเครื่องทำความเย็นและปรับอากาศ /สาขาวิชาเทคนิคเครื่องทำความเย็นและปรับอากาศ

1. นายสุรศักดิ์ แก้วหืด	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	ประธานกรรมการ
2. นายศรายุทธ เหล่าสะพาน	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
3. นายพิทักษ์ สุธรรม	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
4. นายสถาพร ฝ่ายชานา	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ

5. นายเสกสิทธิ์...

5. นายเสกสิทธิ์ แพชัยภูมิ	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์	กรรมการ
6. นางสาวสิริมา ประทุมมา	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการ
7. นายธงชัย เรืองคำ	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการ
8. นายพรช มะลิวัลย์	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการ
9. นางสาวจิตติชญา ฤทธิบัณฑิตย์	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคนิคการจัดการอาคาร

1. นางคันสนีย์ สายสนธิ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี	ประธานกรรมการ
2. นายรักบุญ ชูประยูร	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
3. นายสกล ตรีสิริเนตร์	วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
4. นางสาววิชุดา นะราพุล	วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการผลิตไฟฟ้า

1. นายรุ่งโรจน์ อาริยะ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	ประธานกรรมการ
2. นางสาวพรพิไลย ไชยสาร	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
3. นายกิตติศักดิ์ ใจคำลือ	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
4. นายณรายิป พึ่งเพี้ย	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
5. นายวีระวัฒน์ จันละ	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
6. นายอภิชาติ ชาติยาภา	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพเมคคาทรอนิกส์ หุ่นยนต์ และระบบอัตโนมัติ

สาขาวิชาเมคคาทรอนิกส์ /สาขาวิชาเมคคาทรอนิกส์และหุ่นยนต์

1. นายเอกราช เจริญสวัสดิ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสตั๊ทท์	ประธานกรรมการ
2. ว่าที่เรือตรี สมภูมิ สุดสงวน	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
3. นายเกษตร ทองสุข	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
4. นายบรรจง มะลาไสย	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
5. นายปิติกร์ ชำอ่อน	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
6. ว่าที่ร้อยตรี วันชัย รัชตะสมบูรณ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสาคร	กรรมการ
7. นายอาทร คุ่มฉายา	วิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี	กรรมการ
8. นายพจนกร เป้าเปี่ยมทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคพนมสารคาม	กรรมการ
9. นายสมบัติ อินธิ	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ทท์	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมก่อสร้าง

สาขาวิชาช่างก่อสร้าง /สาขาวิชาช่างก่อสร้าง

1. นายจาตุรนต์ บริจินดา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว	ประธานกรรมการ
2. นายเอกอนันต์ หวังนิเวศน์กุล	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
3. นางกรณพพร รัตนภูผา	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
4. นางพนา จันทศิริ	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	กรรมการ
5. นายจุมพล ตันติบรรพกุล	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
6. นายสุเชษฐ์ อาจสมโภชน์	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายขจรเกียรติ รักษา	วิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว	กรรมการ

8. นายวิชาวิท...

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 8. นายวิชิตวิทย์ วัชรเดชคุณากรณ์ | วิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว | กรรมการ |
| 9. นายศิริพงศ์ ฟองสันเทียะ | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาเฟอร์นิเจอร์และตกแต่งภายใน / สาขาวิชาเฟอร์นิเจอร์และตกแต่งภายใน

- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| 1. นายธราเชษฐ์ สุคนธ์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง | ประธานกรรมการ |
| 2. นายวัชรพงษ์ ฉางดำ | วิทยาลัยเทคนิคดุสิต | กรรมการ |
| 3. นายศานิต ปั่นเขื่อนขัตติย์ | วิทยาลัยเทคนิคดุสิต | กรรมการ |
| 4. นายหัตถกร สีสินวัน | วิทยาลัยเทคนิคดุสิต | กรรมการ |
| 5. นางสุภารัตน์ คณะนา | วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่ | กรรมการ |
| 6. นางปิยนุช นาสำแดง | วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง | กรรมการ |
| 7. นายสมพร คณะนา | วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง | กรรมการ |
| 8. นางสาวมันทนา มงคลเคหา | วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง | กรรมการ |
| 9. นางสาวชล เชตมี | วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาสถาปัตยกรรม / สาขาวิชาเทคนิคสถาปัตยกรรม

- | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|
| 1. นายสุชาติ ชาติวรรณ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก | ประธานกรรมการ |
| 2. นายรัฐ อัสวลาภสกุล | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี | กรรมการ |
| 3. นายชนินทร์ สุขประชา | วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด | กรรมการ |
| 4. นายเชิดชูวิทย์ พงษ์สาระนันท์กุล | วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 5. นางสาวลักขณา คำระหงษ์ | วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| 6. นางสาวธิดารัตน์ บุญดล | วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี | กรรมการ |
| 7. นางสาวมลฤดี ยวงลำไย | วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก | กรรมการ |
| 8. นางสาวอาภาพร ปานนุ่น | วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก | กรรมการ |
| 9. นายวัชร วงศ์อารินทร์ | วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาเทคนิควิศวกรรมสำรวจ / สาขาวิชาเทคนิควิศวกรรมสำรวจ

- | | | |
|--|-------------------------------|---------------------|
| 1. นายอัศวิน ช่มอาวุธ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคแพร่ | ประธานกรรมการ |
| 2. ว่าที่ร้อยตรีหญิงฐิติพร เลิศวรยุทธ์ | วิทยาลัยเทคนิคดุสิต | กรรมการ |
| 3. นายอรรถพล พานิชเจริญ | วิทยาลัยเทคนิคดุสิต | กรรมการ |
| 4. นายมานัส ยอดทอง | วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น | กรรมการ |
| 5. นายชิตพล พรหมวัง | วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร | กรรมการ |
| 6. นางสุเรวดี บุญพันธ์ | วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่ | กรรมการ |
| 7. นายภาคภูมิ ปวงจันทร์ | วิทยาลัยเทคนิคแพร่ | กรรมการ |
| 8. นายทวี ปวงจันทร์ | วิทยาลัยเทคนิคแพร่ | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาโยธา / สาขาวิชาโยธา

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------|
| 1. นายวิชา อาญาเมือง | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสกลนคร | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวจิรนนท์ แดงนวลจันทร์ | วิทยาลัยเทคนิคดุสิต | กรรมการ |
| 3. นายวิชัย คุ่มมณี | วิทยาลัยเทคนิคดุสิต | กรรมการ |
| 4. นายเรวัตต์ หน่ยมี | วิทยาลัยเทคนิคนครนายก | กรรมการ |

5. นายปธิกร เพื่องทอง	วิทยาลัยเทคนิคสุรินทร์	กรรมการ
6. นายสัญญา บุรา	วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์	กรรมการ
7. นายณัฐพงษ์ โสภา	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ
8. นายนเรศน์ แสนสุริวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ
9. นายจักรพงษ์ ศิริชัยราวรรณ	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพปิโตรเลียมและปิโตรเคมี

สาขาวิชาช่างเครื่องมือวัดและควบคุม /สาขาวิชาเครื่องมือวัดและควบคุม

1. นางอรทัย โยธินรุ่งเรือง สุดสงวน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสตั๊ด	ประธานกรรมการ
2. นายนกุล อังโสภา	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
3. นายเศกสรร วงษ์ทอง	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
4. นางสาวกาญจนา อุพงษ์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
5. นางสาววิญญู สอนจ้อย	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ด	กรรมการ
6. นายนพพร น้อยวัฒนกุล	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ด	กรรมการ
7. นายไพโรจน์ ครองตน	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ด	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมยาง /สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมยาง

1. นางบัญชาลักษณ์ ลือสวัสดิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวศุภรัตน์ ไชยนาพงษ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช	กรรมการ
3. นางวิชชุดา คงวิทยา	วิทยาลัยเทคนิคจนะ	กรรมการ
4. นายสุรศักดิ์ เทพทอง	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
5. นางสาวนุชจรี สุกใส	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
6. นายสัทยา หัตถิยา	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเคมีอุตสาหกรรม

1. นายกิตติพงศ์ อุตตะมะเวทิน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง	ประธานกรรมการ
2. นางสาวหัตถยา แยมอาร์มณ	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
3. นางสาวรณกมล เสงี่ยมกุล	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
4. นายธนนันท์ จิตวิโรจน์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
5. นางสาววรรณพรรณ เปี่ยมพงศ์สานต์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาปิโตรเคมี

1. นายสิริชัย นัยกองศิริ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมาบตาพุด	ประธานกรรมการ
2. นายจิรวุฒิ กิจสุวรรณ	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
3. นายพรเทพ เหลืองเกียรติคุณ	วิทยาลัยเทคโนโลยีไออาร์พีซี	กรรมการ
4. นายสยาม จงสุขเกษม	วิทยาลัยเทคนิคมาบตาพุด	กรรมการ
5. ว่าที่ร้อยตรี ปริญญญา เต็มรักษ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมาบตาพุด	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องมือวัดและควบคุมปิโตรเลียม

1. นายสมศักดิ์ ไชยโสดา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวปาริชาติ สังข์ทอง	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
3. นางสาวสุลณี จิตนวล	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
4. นายธนาธรณ์ ศรีหะรัญ	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
5. นายธนาธิป กิมาคม	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
6. นายวิชาญ พลคง	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

สาขาวิชาการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ / สาขาวิชาการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

1. นายเสถียร อุตวัต	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายมานะ มหาราชพงศ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
3. นางสาวปรีชญา สมานตระกูล	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
4. นางดารา วัฒนชัยวิทย์	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
5. นายเปาวลีศรี เปี่ยมมุขินันท์	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
6. นายสมชาย นิลเยี่ยม	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
7. นายเกียรติชัย อนุพัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
8. นายสันติ ชื่นเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
9. นายสมคิด ดั่งบัว	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมเทคนิควิทยาการนาฬิกา

สาขาวิชาเทคนิควิทยาการนาฬิกา

1. นายวรเชษฐ์ ธรรมวงศ์	ผู้อำนวยการสำนักวิชาการวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	ประธานกรรมการ
2. นางสาวมิ่งขวัญ อุดชิน	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
3. นายเดชฤทธิ์ สุวัฒน์โชติ	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
4. นายเริงชัย พะวุด	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
5. นายจิรากร ศรีเนตร	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
6. นางสาวสุจารี ฮิมินกุล	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการและเลขานุการ

3. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ

กลุ่มอาชีพการเงินและบัญชี

สาขาวิชาการบัญชี / สาขาวิชาการบัญชี

1. นางสาวศันสน์พรณ ผลทำมีบุญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการเซตุน	ประธานกรรมการ
2. นางกนกเพิ่ม ชันโคกรวด	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
3. นางสาวอรอุมา ส่งบำเพ็ญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นางสาวธนาพร บุญเปล่ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	กรรมการ
5. นางวนิดา กุลสุ	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
6. นางมลิทอง จารุพงษ์	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการ
7. นางสาวดิษยา จำนงค์	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน	กรรมการ
8. นางสาวศิริพร หล้าอินตา	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน	กรรมการ
9. นางเบญจลักษณ์ กองเลิศ	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพ...

กลุ่มอาชีพการตลาด

สาขาวิชาการตลาด /สาขาวิชาการตลาด

1. นางสาวสาริตา พิชัยฤกษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวจิราภักดิ์ โพธิ์ทอง	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
3. นายจิตติ พิทักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
4. นางเจียมรัตน์ บัณรส	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
5. นางสาวจรรยา เปรมมิตร	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการ
6. นางสาวอำภาภรณ์ เกิดทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการ
7. นางสาวนภาพรณ สันข์ทอง	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
8. นางสาวอมรรัตน์ พูลกำลัง	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
9. นางสาวพิมพ์ชนก สักวาล	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก /สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก

1. นางสาวรุ่งนภา ปุณยานุเดช	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการบางนา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอรุชา สารสรรค์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
3. นางสาวพิมพ์พรรณ ทิพย์	วิทยาลัยพณิชยการอินทราชัย	กรรมการ
4. นางสาวปาริชาติ บุญประสงค์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
5. นางสาวอัจฉิมา ผลผลา	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
6. นางศิริندا สงพรหมณ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายนพพล เสี่ยงก่อ	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
8. นายสุรชา วรรณวิวิช	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
9. นางบุณณสิริ เทียนชัยสุธารัตน์	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการจัดการ

สาขาวิชาการเลขานุการ /สาขาวิชาการจัดการเลขานุการ

1. นางสาวคณิสันท์พรรณ ผลทำมีบุญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการเซตุน	ประธานกรรมการ
2. นางสาวสรณญา เป็รยวประสิทธิ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการเซตุน	กรรมการ
3. นางหนึ่งฤทัย แก้วสุข	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
4. นางนันทภรณ์ บุญอ้อม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
5. นางวราพร บรรจงเส้น	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นางสาวอัมพิกา นุ่นสังข์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นางสาวอุไรพร คฤห์สัถ์	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน	กรรมการ
8. นางจรวัย วิทกเหิน	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจ

1. นายพิรุฬห์ วิริยะประกอบ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอภิชา สาระติ	วิทยาลัยเทคนิคพนมสารคาม	กรรมการ
3. นายวิรุทธ กองหล้า	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวระวีวรรณ แสงจันทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ

5. ว่าที่ร้อยตรีหญิง อรสา อ่องสิทธิ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี กรรมการ
6. นายจักรวัติ สอนแสง รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาภาษาต่างประเทศธุรกิจบริการ /สาขาวิชาภาษาและการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ

1. ว่าที่ร้อยเอก เขาวลิต ยุทธนาว่า ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจ และการท่องเที่ยวกรุงเทพ ประธานกรรมการ
2. นางตรีรัตน์ งามพร้อมพงศ์ วิทยาลัยพณิชยการบางนา กรรมการ
3. นายธนกฤต จันทราศิริธนา วิทยาลัยพณิชยการบางนา กรรมการ
4. นายศิลา แสงอินทร์ วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี กรรมการ
5. นายณัฐพันธุ์ เสวตร์ วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี กรรมการ
6. นางวลิตรา หนูกิจ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา กรรมการ
7. นางสาวจินตนา ประทุมมา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา กรรมการ
8. นางสาวมาณวิกา บุญยเกียรติ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต กรรมการ
9. นางสาวจิตติพร ดอกพุด วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต กรรมการ
10. นางสาวดวงกมล ทองมหา วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ กรรมการ
11. นางสาวธราวดี พลเยี่ยม วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการสำนักงานดิจิทัล /สาขาวิชาการจัดการสำนักงานดิจิทัล

1. นายภูวดล มิ่งขวัญ ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ ประธานกรรมการ
2. นายสมพร โพธิ์กำเนิด รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
3. นางนพมาตร์ วาดเมือง วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม กรรมการ
4. นางมะลิวัล ศิริหาล้า วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย กรรมการ
5. นางสาวสุภาพร มณีก้อน วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา กรรมการ
6. นางสมจิตร รวงน้อย วิทยาลัยเทคนิควังน้ำเย็น กรรมการ
7. นางสุมาลี วานิชยากร วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
8. นางรัศมี โชติไธสง วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
9. นางนิภาภัทร์ แต่เชื้อสาย วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
10. นางสาวกัญญา โกรรัมย์ วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจงานบริการยานยนต์ /สาขาวิชาการจัดการธุรกิจงานบริการยานยนต์

1. นายพิเชษฐ์ หาดี้ ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์ ประธานกรรมการ
2. นายยุทธพล เบอรพันธ์ วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี กรรมการ
3. นายสมพูน แสงหา วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี กรรมการ
4. นางสาวนวลปรางค์ ภาคสาร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี กรรมการ
5. นายนันทปรีชา สิงห์ทอง วิทยาลัยเทคนิคบ้านแพ้ว กรรมการ
6. นายนินุตต์ สระบัว วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง กรรมการ
7. นางสาวชนิดา รุจิจันทร์ วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์ กรรมการ
8. นายสิทธิพล ศรีวิเศษ วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์ กรรมการและเลขานุการ

4. ประเภทวิชาคหกรรม

กลุ่มอาชีพการประดิษฐ์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ /สาขาวิชาการบริหารงานคหกรรมศาสตร์

1. นายมารุต รื่นรวย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	ประธานกรรมการ
2. นายสุรเชษฐ์ นาครินทร์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการ
3. นางมนทิกานต์ ฉวีวรรณ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
4. นางสาวพรฤดี ดงใหญ่	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
5. นางสาวสุปวีณ์ เหล็กแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
6. นายกนกกร อินทร์รัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
7. นายปิยะวุฒิ ปัญญาพี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	กรรมการ
8. นางกนกวรรณ สอนใต้	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการ
9. นางวนิดา ไกรกิจราษฎร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม /สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม

1. นายพงษ์ศักดิ์ นัยเจริญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวแคทรียา เอี่ยมศิริ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	กรรมการ
3. นางสาวชุตีวรรณ อาจหาญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวศศิธรดา สลี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
5. นายธีรพันธ์ คงขันธ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
6. นายกษมา ยาวุฒิ	วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี	กรรมการ
7. นายชาญวิทย์ ศรีบุรินทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
8. นางสาวกาญจนา เหลืออมแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการและเลขานุการ

5. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม /สาขาวิชาการโรงแรม

1. นายวิทยา เกตุชู	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนิตยา เทพนิมิต	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ
3. นางอัปสร คอนราด	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวนฤวรรณ รัตนะรัต	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
5. นางสาวพัชรนันท์ เผ่าทรัพย์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการ
6. นางสาวกันยาวิรุ์ ชื่นเจริญวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
7. นางสาวปางวลัย กุมภีโร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
8. นางสาวกุลริศา ตรีโชติ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว

สาขาวิชาการท่องเที่ยว /สาขาวิชาการท่องเที่ยว

1. นางสาวอรพิน ดวงแก้ว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนันท์ยา เชื้อนป้อ	วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง	กรรมการ
3. นางสาวปรารถนา สุทธิศักดิ์	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ

4. นางสาวธัญรัตน์ ธัญญานุกูล	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
5. นางสาวกัญยรัตน์ เหล่าตระกูล	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
6. นายอัษฎา ภูคาพานิช	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
7. นายอิษวัต รัตนสมบัติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการ
8. นางสาวพิศมัย ต๊ะวิโล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
9. นางฤทัยชนก นาคะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวเกษตรเชิงนิเวศ

1. นางประนอม อาจหาญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวดาริณี ปั่นกันสกุล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม	กรรมการ
3. นางสาวนภสร อินทร์ปึง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพะเยา	กรรมการ
4. นายจิรายุส ชนะสะแบง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
5. นางสาวนภาพร ขุนชนะ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

1. นางสาวอรพิน ดวงแก้ว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	ประธานกรรมการ
2. นางสาวปรีดารัตน์ แซ่ลิ้ม	วิทยาลัยเทคนิคพังงา	กรรมการ
3. นางสาวพรณาธิญา ณ สงขลา	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
4. นางสาวพสุรา จิตนอก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพจัดประชุมและนิทรรศการ

สาขาวิชาไมซ์และอีเวนต์

1. นางสาวกรรณิกา ยอดสง่า	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	ประธานกรรมการ
2. นายรักพงษ์ ขอลือ	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
3. นายบรรพทัฬหะ ทรัพย์มัน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวอภิรดี อามาตย์ทัศน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นางสาวศิริขวัญ หวังชมกลาง	วิทยาลัยการอาชีพอุดรธานี	กรรมการ
6. นางสาวนันทนา อัจฉานนท์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
7. นางสาวเจนจิรา ทองเฟื่อง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

6. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสุขภาพและความงาม

กลุ่มอาชีพช่างสนับสนุนบริการสุขภาพ

สาขาวิชาช่างกายอุปกรณ์

1. นายวัชรพงศ์ ฝั้นดี	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
2. นายเอกสิทธิ์ นันติ	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายสุพจน์ สุดสวาท	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพบริการและเสริมสร้างสุขภาพ

สาขาวิชาการจัดการงานบริการสถานพยาบาล /สาขาวิชาการจัดการงานบริการสถานพยาบาล

1. นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นางอัคราณี ทิมนกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ

3. แพทย์หญิงจิรวรรณ เวศกิจกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาจันทร์วี	กรรมการ
4. นางรักษณาสี มั่นอำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาจันทร์วี	กรรมการ
5. นางสาวปัทมา ใจปัญญา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาจันทร์วี	กรรมการ
6. นางศรีอัมพร ทิรัณพิต	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
7. นางสาวกัญญาณนา รัตนจรัสโรจน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
8. นางสาวพิชามณูญ์ จันธู	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
9. นางสาวมาลัย จินากุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจการกีฬา / สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการกีฬา

1. นายจิตณรงค์ เอี่ยมสำอางค์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	ประธานกรรมการ
2. นางสุนีย์ ยินดีทวีทรัพย์	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	กรรมการ
3. นายคำรณ มุสิจะ	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	กรรมการ
4. นางสาวธิดา ถาวรทัศนกิจ	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการดูแลผู้สูงอายุ

1. นายบัณฑิตย์ สิงห์ช่างชัย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	ประธานกรรมการ
2. นายอนุเนตร ลินลา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
3. นายวรุตม์ ยุทธา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	กรรมการ
4. นางมลิวัด กองศรี	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
5. นางสาวมยุรวิทย์ วัถถัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
6. นางสาวรัชชก เกตุบางลาย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการ
7. นางสาวสุธิชา จินทั้ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการ
8. นางสาวจันทร์จิรา ภูมิศิลปะธรรม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพเสริมสวยและความงาม

สาขาวิชาธุรกิจเสริมสวย / สาขาวิชาธุรกิจความงาม

1. นางจิรนนท์ มณีรัตน์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	ประธานกรรมการ
2. นางสาววรารณ โอภาโส	วิทยาลัยการอาชีพปราจีนบุรี	กรรมการ
3. นางสาวดัยยิยะ มัจฉา	วิทยาลัยการอาชีพปัตตานี	กรรมการ
4. นางสาวพิมพ์ใจ ลิ้มวัฒนา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
5. นางสาวสุนิสา จึงมีผลบุญ	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
6. นายระพีพัฒน์ ศรีทะ	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ
7. นางกาญจนา ปันจันทิก	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ
8. นางสาวกฤติกา เมนะคงคา	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการและเลขานุการ

7. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์

กลุ่มอาชีพโลจิสติกส์

สาขาวิชาโลจิสติกส์ / สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน

1. นางมนันท์ รัตริหว่า	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวสายฝน อินอ่วม	วิทยาลัยพัฒนการบางนา	กรรมการ
3. นางสาวกรรณก บัญบำรุง	วิทยาลัยเทคนิคพญา	กรรมการ

4. นางสาวอนกร...

4. นางสาวธนกร เหมือนใจ	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
5. นางเครือฟ้า เชียงแขก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
6. นางสาวศิริินภา ตีอารมณ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
7. นายเอกรัตน์ นงนวล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
8. นางวัฒนาวรรณ พิมพ์ศรี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพระบบขนส่งทางราง

สาขาวิชาระบบขนส่งทางราง

1. นายนิทัศน์ วีระโพธิ์ประสิทธิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายธรรมปพน เกษนอก	วิทยาลัยการอาชีพบ้านไผ่	กรรมการ
3. นายเฉลิมฤทธิ์ กล้าทำ	วิทยาลัยเทคนิคคนครลำปาง	กรรมการ
4. นายวิทยา แสนคำ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
5. นางสาวจันทร์จิรา จันทรพัฒน์สิทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
6. นายมานิช รังษิณรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพบริการภาคพื้น

สาขาวิชาช่างซ่อมอุปกรณ์และบริการอากาศยานภาคพื้น

1. นางสาวกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นางกนต์กนิษฐ์ เรืองรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
3. นางสาวกาญจนาวรรณ พรหมสอน	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
4. นางสาวอมรรัตน์ สุขชะ	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจการบิน

1. นางสาวกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นางสาวชนนิกานต์ จริตงาม	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายกฤษณ สมแสง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
4. นางสาวฐานิสร์ หนูตาช	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพช่างอากาศยาน

สาขาวิชาช่างอากาศยาน

1. นางกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นายอาภากร ลิอินทร์	วิทยาลัยการอาชีพขอนแก่น	กรรมการ
3. นางสาวกาญจนาวรรณ พรหมสอน	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
4. นางกนต์กนิษฐ์ เรืองรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
5. ว่าที่ร้อยตรี ธวัชชัย สุนประสพ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างอากาศยานไร้คนขับ

1. นางสาวกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นางณชนกพรหมพร บุญชูศรี	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล	กรรมการ
3. นายคณิสันท์ จะมี	วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล	กรรมการ

4. นายภูเบศ ธนาสมุทร	วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล	กรรมการ
5. นางสาวนันทน โก้สกุล	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพพาณิชย์นาวี

สาขาวิชาการเดินเรือ

1. นายกิตติศักดิ์ ก้วพานิช	ผู้อำนวยการวิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	ประธานกรรมการ
2. นายบุญเดช มีวงศ์อุโฆษ	วิทยาลัยเทคโนโลยีการจัดการนวัตกรรม	กรรมการ
3. นายจักรพันธ์ รัตนวิสุทธิ	วิทยาลัยเทคโนโลยีการจัดการนวัตกรรม	กรรมการ
4. นางสาวสุวิทย์ แก้วมณี	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการ
5. นายสุชิตกุล เกตุพันธ์	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการ
6. นายณัฐศักดิ์ ชัยทองสกุล	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคนิคเครื่องกลเรือ

1. นายไชยเชษฐ์ ย้อยยางทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม การต่อเรือนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายบุญฤทธิ์ แก้วสง	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
3. นายศรายุทธ ทบเนตร	วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย	กรรมการ
4. นางสาวอัจฉิมา เกิดเมืองเล็ก	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
5. นายกฤษณะ คงชู	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นายธานินทร์ ภูณภูมิ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายวิษณุ พิชัยรัตน์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
8. นายสุรพงศ์ มาถนอม	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยี และอุตสาหกรรมการต่อเรือนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

8. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ /สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1. นายสุพจน์ ทองเหลือง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	ประธานกรรมการ
2. นายณัฐพล ยินดีสุข	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ	กรรมการ
3. นางสาวจินตนากร พัฒนวิสัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
4. นางสาวกัญญาภัทร มอญพิมาย	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
5. นายญาณวัฒน์ แก้วสองดวง	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นางพรสวรรค์ ประทีปเกาะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
7. นางสาวอารียา นิยมชาติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
8. นายดลนัย พลิชัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
9. นางสาวดวงพร ราษฎร์เจริญ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเซฟอาหารไทย

1. นายพงษ์ศักดิ์ น้อยเจริญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนิตารัตน์ ทองแดง	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
3. นางนริศรา ปะทวนิช	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร	กรรมการ
4. นางสาวพิมพ์มุก หวังสบู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
5. นางสาวจรรยา คงแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

1. นายรังสรรค์ บางรักน้อย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนาฏยา ขำคง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
3. นางสาววันทิพย์ ร่องแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
4. นายอดิศักดิ์ อะมฤตตะคุ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
5. นางรุ่งนภา อุดลนิตนันท์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการและเลขานุการ

9. ประเภทวิชาศิลปกรรมและเศรษฐกิจสร้างสรรค์

กลุ่มอาชีพศิลปะและการออกแบบ

สาขาวิชาจิตรศิลป์ / สาขาวิชาจิตรศิลป์

1. นายอัฐพล ผลพฤกษา	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอาริสดา ดอนไพร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
3. นายสุกฤษ สุธัญพลาวุฒิ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
4. นางปานตา วิมลมิ่ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
5. นายอมรรัตน์ ศรีศรีโชติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
6. นายบรรพต ฉั่วตระกูล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
7. นายวันใหม่ อวยพรเจริญผล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการออกแบบ / สาขาวิชาการออกแบบ

1. นางสาวระวีวรรณ วุฒิยศ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวกรรณิกา สุนิกุล	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
3. นางสาวกานต์ธิดา โพธิมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวนิตยา ศรีวิหัยต์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	กรรมการ
5. นายนิรุต มีสุข	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นางสาวสุภาพร กุศลงาม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
7. นางสาวฉรณีพร เมฆสิงห์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
8. นายพงศ์ปณต ดินตะชาติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
9. นางจันทนุช โกมลเสนาะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการถ่ายภาพและมัลติมีเดีย / สาขาวิชาการถ่ายภาพและมัลติมีเดีย

1. นายพงศ์กานต์ เอี่ยมสงคราม	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	ประธานกรรมการ
2. นายศรีรัตน์ สุวรรณมนตรี	ข้าราชการบำนาญ	กรรมการ
3. นายคมกริช กล้าหาญ	วิทยาลัยพัฒนศึกษาบึงพระพิษณุโลก	กรรมการ
4. นายจักรพงศ์ กลิ่นจันทร์	วิทยาลัยพัฒนศึกษาบึงพระพิษณุโลก	กรรมการ

5. นางสาวอรรวรรณ...

5. นางสาวอรรณ จันท	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
6. นางสาวลักษณ ฤทธิ์เรืองเดช	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
7. นายธีระพล สีด้า	วิทยาลัยอาชีวศึกษานนทบุรี	กรรมการ
8. นางปิยะพร พิมพ์พยอม	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม /สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม

1. นางสาวอรพิน ดวงแก้ว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	ประธานกรรมการ
2. นายกิตติพงศ์ พรหมเทพ	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	กรรมการ
3. นางสาวอมรรัตน์ กลิ่นทอง	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	กรรมการ
4. นางสาวอลิสา เจริญสุข	วิทยาลัยอาชีวศึกษานนทบุรี	กรรมการ
5. นายนพรัตน์ รตนมงคลพร	วิทยาลัยอาชีวศึกษานนทบุรี	กรรมการ
6. นางโฉมจิตรา ศรีอนุรักษ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
7. นายธนกร โพธิ์ชัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการ
8. นางสาวชัชวราภรณ์ รัศมี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
9. นางสาวอรยา นามวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
10. นายสุรสิทธิ์ ปุสุรินทร์คำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาดิจิทัลกราฟิก /สาขาวิชาดิจิทัลกราฟิก

1. นายจิรยุทธ กลีบบัว	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอรรณสิริ รินทร์ธราศรี	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
3. นายจรูญศักดิ์ อินทโน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
4. นางราตรี พรหมแท่น	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
5. นายวัชรกิตติ แสงสุวรรณ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	กรรมการ
6. นางสาวศรีณญา วรจันทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
7. นายอัศวินชัย บุญใส	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
8. นางชุติมา ชมสกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
9. นางวศมนตร์ ทรัพย์สินชัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาออกแบบนิเทศศิลป์ /สาขาวิชาออกแบบนิเทศศิลป์

1. นางรังสรรค์ บางรักน้อย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	ประธานกรรมการ
2. นายเวชยันต์ ปั่นธรรม	วิทยาลัยอาชีวศึกษานนทบุรี	กรรมการ
3. นางสาวอารดา ปรีชาปัญญา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวกฤษฎาพร แบนนวล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
5. นายพศิน สุภิรักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
6. นายอนุกุล ศรีแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
7. นายอัครช รัชพงษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
8. นางสาวมัลลิกา รามางกูร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพทัศนศิลป์

สาขาวิชาศิลปกรรมเซรามิก /สาขาวิชาเทคโนโลยีเซรามิก

1. นายสมพงษ์ พนมชัย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายโทท อัครพงศ์พันธุ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายนพดล บุญยัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
4. นางสาวตรีรัตน์ แทนบุตร	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
5. นายธิตูฒิ วิชากุล	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
6. นายปิยะ สุขเจกพะเนา	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอัญมณี เครื่องประดับและโลหะมีค่า

สาขาวิชางานเครื่องถมและเครื่องประดับ /สาขาวิชาเทคนิคการผลิตเครื่องถมและเครื่องประดับ

1. นายพินศิลป์ ทัพนันตกุล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายชาญวุฒิ ปิยาภิชาติ	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
3. นางสาวโคกิชฐา ศรีสะอาด	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นายทศพร ถังมณี	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเครื่องประดับอัญมณี /สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเครื่องประดับอัญมณี

1. นายคมศิษฐ์ มีสัจจานนทกุล	ผู้อำนวยการกาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	ประธานกรรมการ
2. นายอลงกต ประเสริฐผล	วิทยาลัยเทคนิคกาญจนาบุรี	กรรมการ
3. นางสาวสรัญญา ตุ่มทอง	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
4. นางสาวสุภาวิตา อยู่คง	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
5. นายนันทภูมิ กิตต์ จุลพรรณ	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
6. นางสาวภควดี เพือกผาสุข	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
7. นางประภาพรณ ประเสริฐศรี	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างทองหลวง /สาขาวิชาช่างทองหลวง

1. นายคมศิษฐ์ มีสัจจานนทกุล	ผู้อำนวยการกาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนภัสชา รัตนศรีชัยวรา	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
3. นางสาวอัญชลี รักดีบุญ	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
4. นายพีระยศ แก้วปัญญา	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
5. นายอาทร เตชะพนาลัย	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
6. นายวุฒิชัย วิเชียรศรี	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพเครื่องหนัง

สาขาวิชาอุตสาหกรรมเครื่องหนัง /สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องหนัง

1. นายชนะพล ทิพย์คงคา	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	ประธานกรรมการ
2. นางสาวกรรณิกา สุนิกุล	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
3. นางสาวอภิญญา ชัยพงษ์	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
4. นายถาวร อินทนนท์	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการและเลขานุการ

10. ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง

กลุ่มอาชีพเกษตรผสมผสาน

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ / สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

1. นางสาวเยาวลักษณ์ รอดเกลี้ยง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนุชศิว ลุนสีทอง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายทวี ปิงสุแสน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางจิตรลดา ไชยเลิศ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย	กรรมการ
5. นายสมรัตน์ บุญยศ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร	กรรมการ
6. นายสุวิทย์ อินฉายา	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
7. นายกิตติพล ดอนดง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	กรรมการ
8. นางสาวดลวรรณ เพ็ชรหงษ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการผลิตพืช

สาขาวิชาพืชศาสตร์

1. นายถาวร ทิพวรรณ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวจริชาติ โยระพล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม	กรรมการ
3. นางสาวลัดดาวัลย์ สืบจิตต์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย	กรรมการ
4. นางสาวฐิรวดี โพธิ์บัว	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นางศิริพันธ์ แสงมณี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
6. นางจิรพร สุธรรมแปง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์

สาขาวิชาสัตวศาสตร์

1. นายสัตวแพทย์สุทธิศักดิ์ เวชสาร	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	ประธานกรรมการ
2. นายปรีทธรศน์ รบกล้า	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
3. นายสมเกียรติ นิติพงศ์สุวรรณ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย	กรรมการ
4. นายวัชรขะ ไกรรักษ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการ
5. นายสมโภช รัตติ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพช่างเกษตร

สาขาวิชาช่างกลเกษตร

1. นายสิทธิชนม์ คำแปล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	ประธานกรรมการ
2. นางพรทิพย์ ภูมิบ้านค้อ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น	กรรมการ
3. นายศรณรินทร์ วงศ์สุวรรณ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
4. นายนิพนธ์ วาณิชยากร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
5. นายสิทธิพันธ์ เทียมศักดิ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
6. นายสุพรชัย บุญศิริมนต์ศักดิ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
7. นายอุทิศ บุญนาน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
8. นายธิตศักดิ์ สันติ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการจัดการและบริการทางการแพทย์

สาขาวิชาสัตวรักษ์

- | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|
| 1. นายประสงค์ หอมจันทร์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายกิตติพล ดอนดง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ | กรรมการ |
| 3. สัตวแพทย์หญิงเจตนา หนูพันธ์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ | กรรมการ |
| 4. นายสุจิน ช่วยหล้า | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี | กรรมการ |
| 5. ว่าที่ร้อยตรีหญิง ระพีพร แพงไพร | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการธุรกิจเกษตร

- | | | |
|----------------------------------|--|---------------------|
| 1. นายชาญณรงค์ เกิดเจริญ | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นางพัชรินทร์ ลิ้มปะนะวงศานนท์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร | กรรมการ |
| 3. นางละมุล รื่นรวย | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก | กรรมการ |
| 4. นายทวีศักดิ์ สีทะ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบูรณ์ | กรรมการ |
| 5. นางศรันถ์สร พุฒิมโนสิทธิ์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครสวรรค์ | กรรมการ |
| 6. นางกฤษณา วงศ์แก้วโพธิ์ทอง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครสวรรค์ | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาการบริหารจัดการคลังสินค้าเกษตร

- | | | |
|-------------------------------|--|---------|
| 1. นางสาวกันยรัตน์ ด่วงเกต | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 2. นางสาวมนัสนันท์ พงษ์สระพัง | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์

- | | | |
|-----------------------------|--|---------------------|
| 1. นายทิวสินท์ ทูมมา | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายพิสิษฐ์ วิทยา | วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี | กรรมการ |
| 3. นายจิรัฐติกาล โพธิ์นางดำ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่ | กรรมการ |
| 4. นางสาวพัทธวรรณ ขำศิริ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร | กรรมการ |
| 5. นายบวร ชัยถาวร | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย | กรรมการ |
| 6. นายธีระวัฒน์ สามทอง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี | กรรมการ |
| 7. นางกมลรัตน์ กรรณสูต | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี | กรรมการและเลขานุการ |

กลุ่มอาชีพเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร

สาขาวิชานวัตกรรมเกษตร / สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร

- | | | |
|----------------------------|---|---------------------|
| 1. นายสุรศักดิ์ เทียบรัตน์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | ประธานกรรมการ |
| 2. นายภาณุภัทร พงษ์ยศ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพะเยา | กรรมการ |
| 3. นางอัญชลี จิระวิโรจน์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี | กรรมการ |
| 4. นายพัชรพงศ์ ศรีวิชัย | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 5. นายศุภชัย อุปขาว | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 6. นางสาวกมลชนก ฟองตระกูล | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 7. นางสาวปาริณา อ่ำภามณี | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 8. นางจันทร์จิรา บุญเป็ง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยวสมัยใหม่

- | | | |
|-----------------------|--|---------|
| 1. นายศาสตรา กำสมุทร | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 2. นายสมุท เยี่ยมเอ็ม | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตเกษตรอุตสาหกรรม

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| 1. นายติณณภพ ตะวิชัย | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 2. นายสุขสันต์ พรหมรักษา | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 3. นายศาสตรา กำสมุทร | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีอากาศยานเพื่อการเกษตร

- | | | |
|----------------------|--|---------|
| 1. นายอรรถพล แสนอุบล | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
|----------------------|--|---------|

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสารสนเทศเกษตรอุตสาหกรรม

- | | | |
|-----------------------------|--|---------|
| 1. นางสาวณัฐริกา สีลาจันทร์ | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
|-----------------------------|--|---------|

กลุ่มอาชีพเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร

สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร

- | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------|
| 1. ว่าที่ร้อยเอก อาคม รักษาพล | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวพาริดา ฮาแว | วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี | กรรมการ |
| 3. นางสาวนุรอาสิกิน มะแซสะอิ | วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี | กรรมการ |
| 4. นายโชติพงษ์ โนนสว่าง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์ | กรรมการ |
| 5. นายสุวัฒน์ เนตรเจริญ | วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 6. นางสาววรัญญา เฮงเจริญ | วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 7. นางสาวจันทร์ศิริ โชคคณาพิทักษ์ | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการ |
| 8. นายปฏิพัทธ์ กัมมัง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | กรรมการ |
| 9. นายปริญญา สว่างโคตร | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | กรรมการ |
| 10. นางสาวประไพพิศ สัตถาผล | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | กรรมการและเลขานุการ |

กลุ่มอาชีพประมง

สาขาวิชาประมง /สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

- | | | |
|-------------------------------|--|---------------------|
| 1. นายกิตติศักดิ์ ก้าวพานิช | ผู้อำนวยการวิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวจิตติมา หมั่นกิจ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ | กรรมการ |
| 3. นางสาวนุสรานี ฌ พัทลุง | วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี | กรรมการ |
| 4. นางสาวเอื้ออารี สุขสมนิตย์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี | กรรมการ |
| 5. นายยงยุทธ ดีอุต | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ | กรรมการ |
| 6. นายพรพจน์ พุฒนวล | วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 7. นางพัชรिता ขำขจร | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการ |
| 8. นางสุปราณี ัญญรัตน์ | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการ |
| 9. นายประทีป สองแก้ว | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการและเลขานุการ |

11. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมแฟชั่นและสิ่งทอ

กลุ่มอาชีพสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ / สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ

1. นายสหรัฐ สีมานนท์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	ประธานกรรมการ
2. นางสาวมนทิรา ทองคำ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
3. นางสาวเมตตา แซ่ฮ่วย	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
4. นายอัครวัฒน์ พุ่มเครือ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
5. นายณัฐกร คำโตน	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเคมีสิ่งทอ / สาขาวิชาเคมีสิ่งทอ

1. นายสหรัฐ สีมานนท์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	ประธานกรรมการ
2. นางพัชรินทร์ จันทรสข	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
3. นางสาวชุดิมา กำนิจอย	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
4. นายธวัชชัย อินทเสน	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
5. นายไพฑูรย์ เชี่ยวสกุลวัฒนา	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
6. นายสุกิจ อาจปักษา	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องนุ่งห่ม / สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องนุ่งห่ม

1. นายอดิธร สังขจันทร์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคแม่สอด	ประธานกรรมการ
2. นางจุไรรัตน์ แสงทอง	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
3. นางสาววิจิตรา แปดทิศ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
4. นายเอนกพงศ์ ทองศรี	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
5. นางสุภัทร ขวัญสด	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
6. นายภควัต ลือชัย	วิทยาลัยเทคนิคแม่สอด	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพแฟชั่น

สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ / สาขาวิชาเทคโนโลยีแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย

1. ว่าที่ร้อยตรีหญิงพิศาสภพรบำรุง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวภิญญาพัชญ์ หนองหาญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานบพิตำ	กรรมการ
3. นางสาวณัฏฐวรรณ์ แสงเมืองมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวพัชรี กลักโพธิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเมืองชัยภูมิ	กรรมการ
5. นางสาวสาวิตรี เภาแสง	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
6. นางอารี มีบุญมาก	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นางสาววิลาสินี เรืองคำไฮ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
8. นางสุดาทิพย์ เดชมะเร็ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

12. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ

กลุ่มอาชีพฮาร์ดแวร์

สาขาวิชาช่างเทคนิคคอมพิวเตอร์ / สาขาวิชาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์

1. นายประสิทธิ์ พ้องเสียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	ประธานกรรมการ
2. นายพรชัย ทองอินทร์	วิทยาลัยเทคนิคมหาสารคาม	กรรมการ

3. นายสิทธิธาดา...

3. นายสิทธิานต์ อาจหาญ	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
4. นายสวัสดิ์ ธงไชย	วิทยาลัยเทคนิคคูบลราชธานี	กรรมการ
5. นายขวินทร์ พลหาญ	วิทยาลัยเทคนิคคูบลราชธานี	กรรมการ
6. นายรัตนศักดิ์ ผาสุข	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
7. นางสาวปัทมวรรณ หาญคำภา	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
8. นายอนุภัทร ศรีทอง	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพซอฟต์แวร์และการประยุกต์

สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ / สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. นายสุทิน ทองพลับ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นายพรชัย ตุ่นแก้ว	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
3. นางสาวยอแสง โกวิททวี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
4. นายนพพล อินทร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	กรรมการ
5. นายนรินทร์ บำเพ็ญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี	กรรมการ
6. นางสาวกวิสรา อับดุลลาตีฟ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี	กรรมการ
7. นายอลงกรณ์ ภูคงคา	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
8. นายวิโรจน์ แก้วเรือง	วิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี	กรรมการ
9. นางบุญรัตน์ ศรีชนประเสริฐ	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาคอมพิวเตอร์โปรแกรมเมอร์ / สาขาวิชาคอมพิวเตอร์โปรแกรมเมอร์

1. นายเจนศักดิ์ แสงคำเฉลียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายปวันรัตน์ ชื่นแก้ว	วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีมุกดาหาร	กรรมการ
3. นายศุภวิชช์ คำหงษา	วิทยาลัยเทคนิคนครพนม	กรรมการ
4. นายณัฐ กุลรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นายเกล็ดนที ไชยชนะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาคอมพิวเตอร์เกมและแอนิเมชัน

1. นายสมชาย อินทร์ปรารักษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	ประธานกรรมการ
2. นายพงศ์ศักดิ์ สีตมาตร	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
3. นายมรกต ดุสิตณรงค์	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
4. นายวรรณกร ปิดจะยัง	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
5. นางปริยาภรณ์ อ่อนกัณหา	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
6. นางสาวพนิดา เขียวเมื่อน้อย	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
7. นางสาวฝน ทองเรือง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ / สาขาวิชาเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์

1. นางสาวสุเกษร ชุ่มสวัสดิ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอลิษา อีราลาภ	วิทยาลัยเทคนิคพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
3. นายกลยุทธ แก้วบัวดี	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ
4. นายกิตติกาญจน์ ปฏิพันธ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
5. นายกิตติธัช ตันมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
6. นายอาทิตย์ กลีบรัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีโลกเสมือนจริง /สาขาวิชาเทคโนโลยีโลกเสมือนจริง

1. นายเจนศักดิ์ แสงคำเจียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางปวันรัตน์ ชันแก้ว	วิทยาลัยการอาชีพพนมจินดา	กรรมการ
3. นายศุภวิช คำหงษา	วิทยาลัยเทคนิคนครพนม	กรรมการ
4. นายกิตติพงศ์ โกวิทวิชชา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นายไกรวี แสงวิเชียร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
6. นายณัฐ กุลรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเครือข่ายคอมพิวเตอร์และความปลอดภัย

1. นางสาวสายฝน สารผล	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	ประธานกรรมการ
2. นายวชิรปัญญา ปัญญาอ่อน	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
3. นางกฤตาณัฐ ผ่องศรี	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการ
4. นายพนม บุญญไพร	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
5. นายวุฒิวังค์ เอียดศรีชาย	วิทยาลัยเทคนิคพังงา	กรรมการ
6. นายกุลเมศร์ ปัญญาทิพย์	วิทยาลัยเทคนิคคนครนายก	กรรมการ
7. นายปรีชา รักษาพล	วิทยาลัยเทคนิคอุดรธานี	กรรมการ
8. นายอิทธิพล สุขเดิม	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพธุรกิจดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

สาขาวิชาเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล /สาขาวิชาเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล

1. นางสาววิไลวรรณ ไรจน์รุ่งเรืองบุญ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายศุภชัย โพธิ์ศรี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพนาแก	กรรมการ
3. นางสาวกมลวรรณ กิจพัฒนาการ	วิทยาลัยพณิชยการเซตุน	กรรมการ
4. นางสาวนุชรา ศรีบุญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
5. นางสาววรลักษณ์ เจียมพิจิตรกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นายพรชัย รอดเจริญ	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
7. นางนฤมล นามบุญ	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
8. นางสาวภัททชญา คำพวง	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

13. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิง

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมบันเทิง

สาขาวิชาอุตสาหกรรมแสงและเสียง /สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบแสง

1. นายณนธ์พันธุ์ พิมพา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นายเต็มยศ เดชสุภา	ที่ปรึกษาบริษัท d&b audiotechnik ประเทศไทย	กรรมการ
3. นางจุฬารัตน์ เดชดี	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
4. นางสาวณัฐธยาน์ เพชรกลับ	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
5. นางสาวสุชาวดี โอ่งกลาง	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
6. นางสาวอรอนงค์ สีแสง	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
7. นายณัฐวุฒิ ล้อเสวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
8. นายรังสฤษฏ์ ล้อเสวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบเสียง

1. นายกรภัทร์ จุ้ยยิ้ม	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. Mr. Gim Hwee CHOO	Creme Education (Thailand) Co.,Ltd	กรรมการ
3. นายธีรพงษ์ วิริยานนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	กรรมการ
4. นายภูมิ นิธิภาสกร	ผู้จัดการบริษัท เคอี เอ็นจิเนียริง จำกัด	กรรมการ
5. นายณัฐวุฒิ ล้อเศวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
6. นายรังสฤษฏ์ ล้อเศวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพดนตรี

สาขาวิชาอุตสาหกรรมดนตรี /สาขาวิชาดนตรีและเทคโนโลยี

1. นายภัทรวุฒิ พานิชเลิศ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพแม่น้ำแคว	ประธานกรรมการ
2. นายปิยะพงศ์ ม็กอาน	วิทยาลัยสารพัดช่างภูเก็ต	กรรมการ
3. นายสมนึก อุ่นแก้ว	วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี	กรรมการ
4. นายสุวิชา กล้ายิ่ง	วิทยาลัยสารพัดช่างบรรหาร-แจ่มใส	กรรมการ
5. นายเรืองวุฒิ กลินทะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเมืองชัยภูมิ	กรรมการ
6. นายจักรกฤษณ์ แซ่ตั้ง	วิทยาลัยเทคนิคนครอุบลราชธานี	กรรมการ
7. นางสาวกชกร พวงสีเงิน	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการ
8. นายกุลชาติ ภูพันลา	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่รับผิดชอบ ดังต่อไปนี้

1. จัดเตรียมข้อมูลทางวิชาการ ร่วมกันวางแผนพิจารณาพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
 2. พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน (AQRF) ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ
 3. บรรณาธิการกิจหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน (AQRF) ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ
 4. ดำเนินการตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษามอบหมาย
- ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2567



(นายยศพล เวนุโกเศศ)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา