

เอกสารประกอบ

การขออนุญาตใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

พุทธศักราช 2562

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

การขออนุญาตใช้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1. ชื่อหลักสูตรที่ขออนุญาตใช้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562 ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3. ความสำคัญของปัญหา/หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมของประเทศได้รับการส่งเสริมและมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก และเนื่องจากการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจในอนาคตมีส่วนเกี่ยวข้องกับพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีด้วย จึงส่งผลให้แรงงานในระบบเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมต้องมีความรู้ความสามารถทั้งด้านวิชาชีพและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องตามที่ระบบเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมนั้น ๆ ต้องการ ดังนั้นการผลิตและพัฒนากำลังคนด้านอาชีวศึกษาทั้งด้านปริมาณและคุณภาพจึงต้องสอดคล้องกับอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศ ส่งผลให้ต้องมีความร่วมมือกับสถานประกอบการในการพัฒนาหลักสูตร การจัดการศึกษาและการวัดประเมินผล เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานอาชีพและหรือมาตรฐานสากล มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทักษะการคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหา ทักษะทางภาษาและการสื่อสาร ทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น ซึ่งเป็นทักษะที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันสามารถสนองตอบความต้องการกำลังคน ตลอดจนความต้องการของผู้เรียนเองที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ตรงตามสาขาที่เรียน รวมทั้งเปิดโอกาสให้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นได้เพื่อความก้าวหน้าตามเส้นทางอาชีพ

การจัดการศึกษาอาชีวศึกษาเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในระดับฝีมือ (ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือ ปวช.) ระดับเทคนิค (ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือ ปวส.) และ ระดับเทคโนโลยี (ระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ หรือ ทล.บ.) ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาระยะยาว และการฝึกอบรมวิชาชีพซึ่งเป็นการจัดการศึกษาระยะสั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษามีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ ชุมชน ตลาดแรงงานและการประกอบอาชีพอิสระ โดยในการจัดการศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษานั้นจะต้องสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษา ของชาติและมาตรฐานอาชีพ ที่ได้กำหนดให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จ การศึกษาต้องมีทักษะความรู้และความสามารถ ที่เข้มแข็ง และมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศ มีการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยี รวมถึงมีระบบ บริหารจัดการที่มีความคล่องตัว ที่ทำให้ทุกคนสามารถเข้าถึงการศึกษาอาชีวศึกษาได้

อย่างกว้างขวางการจัดการศึกษาจึงต้องให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของสถานประกอบการในการพัฒนาหลักสูตรและ การจัดการเรียนการสอนที่เน้นการเรียนรู้สู่การปฏิบัติ

ในการจัดการศึกษาอาชีวศึกษาให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามจุดมุ่งหมายดังกล่าว หลักสูตรและการบริหาร จัดการศึกษาตามหลักสูตรถือเป็นเครื่องมือสำคัญในการผลิตและพัฒนากำลังคน โดยต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษาของชาติ เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาแต่ละระดับ รวมทั้งมาตรฐานอาชีพตามระดับคุณวุฒิเพื่อให้ผู้สำเร็จ การศึกษาทุกระดับคุณวุฒิมีคุณภาพทั้งด้านคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ เป็นไปตามมาตรฐานการศึกษา วิชาชีพของประเภทวิชา สาขาวิชาและสาขางานที่ศึกษา ซึ่งสถานศึกษาต้องจัดให้มีการประกันคุณภาพของ หลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้สังคมมีความเชื่อมั่นต่อคุณภาพผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษาด้วย

4. วัตถุประสงค์ของโครงการ

4.1 เพื่อผลิตผู้เรียนที่มีคุณธรรม จริยธรรม ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม

4.2 เพื่อผลิตผู้เรียนมีความรู้ทางวิชาการ ทักษะและประสบการณ์ในงานคหกรรมศาสตร์สอดคล้องกับ มาตรฐานวิชาชีพ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในการปฏิบัติงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.3 เพื่อผลิตผู้เรียนสามารถคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์

4.4 เพื่อผลิตผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและการสื่อสารเพื่อสร้างอาชีพสำหรับวิถีชีวิตใหม่ และสามารถพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องในสายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

5. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

5.1 ผู้เรียนมีความตระหนักในคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ในสังคม

5.2 ผู้เรียนนำความรู้ทางวิชาการ ทักษะและประสบการณ์ในงานคหกรรมศาสตร์สอดคล้องกับ มาตรฐานวิชาชีพ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในการปฏิบัติงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.3 ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการศึกษา มาใช้วิเคราะห์ สังเคราะห์ แก้ไขปัญหาต่าง ๆ ใน การดำรงชีวิต หรือการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม

5.4 ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและการสื่อสารเพื่อสร้างอาชีพสำหรับวิถีชีวิตใหม่ และสามารถพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องในสายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

6. กำหนดการเปิดสอน

จะเริ่มเปิดดำเนินการสอนตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

7. อาจารย์ผู้สอน

7.1 อาจารย์ผู้สอนประจำหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ - ชื่อสกุล	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชาเอก	ใบประกอบวิชาชีพครู	
					มี	ไม่มี
1	นางสาวปรีศนีย์ ทับใบแย้ม	อาจารย์	ปร.ด. คศ.ม. คศ.บ.	เกษตรเขตร้อน คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ		✓
2	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์	รอง ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ - อาหารและโภชนาการ		✓
3	นางสาวสุพรรณนิการ์ โกสุม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ		✓
4	นางสาวนันทวัน ชมโฉม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ		✓
5	นายเขาวลิต อุปฐาก	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	- อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์		✓
6	ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภูเสม	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ		✓
7	นางสาวบุญยงุช ภูระหงษ์	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ		✓
8	นางสาวเปรมระพี อูยามวีร์หิรัญ	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	✓	
9	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	- อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์		✓
10	นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย	อาจารย์	คศ.ม. วท.บ.	- คหกรรมศาสตร์ทั่วไป		✓
11	นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร	อาจารย์	คศ.ม. วท.บ.	- คหกรรมศาสตร์ทั่วไป		✓
12	นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	- อาหารและโภชนาการ		✓
13	นางสาวจิราภัทร โอทอง	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีการอาหาร		✓
14	นางสาววรรธน์ ป้อมเย็น	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	โภชนวิทยา อาหารและโภชนาการ		✓
15	นางสาวฉัตรยา งามเลิศ	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		✓
16	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ		✓
17	นายศิวกร ตลับนาค	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ		✓
18	นายอภิชา เขียวเวช	อาจารย์	คศ.ม. บธ.บ.	คหกรรมศาสตร์ การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร		✓

7.2 อาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

ลำดับที่	ชื่อ - ชื่อสกุล	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชาเอก	ใบประกอบวิชาชีพครู	
					มี	ไม่มี
1	นางอัชชา หัตถยานานนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	- ผ้าและเครื่องแต่งกาย		✓
2	นางสาวเกศทิพย์ กรี่เงิน	อาจารย์	ศศ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	อาชีวศึกษา - คหกรรมศาสตร์ศึกษา-ผ้าและเครื่องแต่งกาย	✓	
3	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวโรดม	อาจารย์	ศ.ม. บธ.บ.	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ ธุรกิจระหว่างประเทศ		✓
4	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิน	อาจารย์	บธ.ม. คศ.บ.	บริหารธุรกิจ-ผู้ประกอบการ อุตสาหกรรมบริการอาหาร		✓
5	นางสาวณิชากรนต์ กลับดี	อาจารย์	กจ.ม. คศ.บ.	การจัดการธุรกิจอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร		✓
6	นายธนภพ โสทรโยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. ศ.ม. วท.บ.	Food Science and Engineering เศรษฐศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		✓
7	นางสาวสุกัญญา จันทกุล	อาจารย์	คศ.ม. กศ.บ.	การพัฒนาครอบครัวและสังคม คหกรรมศาสตร์		✓
8	นายอนุสรณ์ ใจทน	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	- คหกรรมศาสตร์ศึกษา - คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	✓	
9	นางสาวรุ่งฤทัย ร้าพึงจิต	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ศึกษา - คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	✓	
10	นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	- คหกรรมศาสตร์ศึกษา - คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	✓	
11	นายขจร อิศราสุชีพ	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	✓	
12	นางวิไลลักษณ์ ตางาม	อาจารย์	ค.ม. กศ.บ.	การสอนภาษาไทย ภาษาไทย	✓	
13	นางสาวอติตา อมรลักษณานนท์	อาจารย์	ปร.ด. ศศ.ม. ศศ.บ.	ภาษาศาสตร์ ภาษาศาสตร์เพื่อการสื่อสาร ภาษาไทย		✓
14	นางสาวรพีพรรณ สุฐาปัญญา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. กศ.ม. กศ.บ.	หลักสูตรและการสอน จิตวิทยาการแนะแนว ศึกษาศาสตร์	✓	
15	นางสาวอรพร พุทธพงษ์	อาจารย์	M.A. B.B.A	Communicative English Administration International Business		✓
16	นายภูริ กาญจนากาศ	อาจารย์	ศศ.ม. ศ.บ.	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ จิตกรรม		✓
17	นางสาวสุพธิมา วันเพ็ญ	อาจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	ภาษาศาสตร์ประยุกต์ ภาษาอังกฤษ		✓
18	นางระวีวรรณ ธรณี	อาจารย์	สม.ม. ศษ.บ.	สังคมวิทยา สังคมศึกษา	✓	
19	นางสาวภูษาพร จินชานา	อาจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	ประวัติศาสตร์ ประวัติศาสตร์		✓

ลำดับที่	ชื่อ - ชื่อสกุล	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชาเอก	ใบประกอบวิชาชีพครู	
					มี	ไม่มี
20	นางสาวอังคณา แวขอเหาะ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ. น.บ.	บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์ บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์ นิติศาสตร์		✓
21	นายฉลอง อภิวงศ์	อาจารย์	ป.ก.ศ.สูง กศ.ม. วท.บ.	พลศึกษา-สุขศึกษา พลศึกษา วิทยาศาสตร์การกีฬา		✓
22	นางสาวสิริรัตน์ วงษ์สำราญ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	กศ.ม. ค.บ. พย.บ.	สุขศึกษา การบริหารการศึกษา พยาบาลศาสตร์		✓
23	นางสาวยุพาพิน อติกานต์กุล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	สถิติ สถิติประยุกต์ คณิตศาสตร์		✓
24	นางสาวนฤดี สมิทธิ์ปรีชา	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. กศ.บ.	สถิติประยุกต์ สถิติประยุกต์ คณิตศาสตร์	✓	
25	นางปิยธิดา พันธนะ	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	สถิติประยุกต์ สถิติ คณิตศาสตร์		✓
26	นางสาวสุชจิตร ตั้งเจริญ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด. กศ.ม. วท.ม. ค.บ.	การวิจัยและพัฒนาศักยภาพมนุษย์ คณิตศาสตร์ พฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณิตศาสตร์	✓	
27	นางสาวชวณี สุภีรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	สถิติ สถิติ คณิตศาสตร์		✓
28	นางสาววีรวรรณ วิเศษสิงห์	อาจารย์	วท.ม. กศ.บ.	คณิตศาสตร์ประยุกต์ วิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์	✓	
29	นางสาวเพ็ญภา สุวรรณบำรุง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	กศ.ม. วท.บ.	คณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์		✓
30	นางสาวสุนิสา สายอุปราช	อาจารย์	ปร.ด. คอม. วท.บ.	คณิตศาสตร์ประยุกต์ เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา คณิตศาสตร์		✓
31	นายอำนาจ ชินพงษ์พานิช	อาจารย์	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมีและชีววิทยาโมเลกุล ชีวเคมี ชีวเคมี		✓
32	นางสาวลาวัลย์ฉวี สุจริตานนท์	อาจารย์	Ph.D. M.A. ค.บ.	Marketing: Strategic Marketing Management Transition Economics-Regional Studies ประถมศึกษา - อังกฤษ ดนตรี	✓	

8. จำนวนนักเรียน

จำนวนนักเรียน ที่จะเข้าศึกษาในแต่ละปีการศึกษา (แผนการรับนักเรียน)

นักเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	ปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
ชั้นปีที่ 1	25	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 2	-	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 3	-	-	25	25	25
รวมทั้งหมด	25	50	75	75	75
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	25	25	25

9. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

9.1 อาคารสถานที่ (ห้องเรียนทฤษฎี/ปฏิบัติ ห้องปฏิบัติการ โรงฝึกงาน ฯลฯ) ที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน

ที่	รายการ	จำนวน (ห้อง)	หมายเหตุ
1.	ห้องเรียนทฤษฎี	17	
2.	ห้องเรียนปฏิบัติ	10	
3.	ห้องสมุดโซติเวซ	1	
4.	ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์	2	

9.2 ครุภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์การสอน

ที่	รายการ	จำนวน	หมายเหตุ
รายการครุภัณฑ์และอุปกรณ์ประกอบการสอนที่มีอยู่แล้ว			
1.	เตาแก๊สหุงต้ม	8 ชุด	
2.	เตาอบไฟฟ้า	2 เต้า	
3.	เครื่องผสมอาหาร	5 เครื่อง	
4.	เครื่องบดสับ	2 เครื่อง	
5.	เครื่องชูวี	1 เครื่อง	
6.	เครื่องซีลสุญญากาศ	1 เครื่อง	
7.	ตู้เย็น	2 ตู้	
8.	หม้อหุงข้าว	2 ใบ	
9.	กระทะเหล็ก	10 ใบ	
10.	กระทะเทพล่อน	8 ใบ	
11.	กระชอน	5 อัน	
12.	หม้อ	15 ใบ	
13.	ตะหลิว	15 อัน	

ที่	รายการ	จำนวน	หมายเหตุ
14	ทับพี	15 อัน	
15	เชียงสีพลาสติก	8 เชียง	
16	ไม้ค้ำข้าง	3 อัน	
17	ที่ร่อนแป้ง	2 อัน	
18	ถ้วยตวงของเหลว	5 ใบ	
19	ถ้วยตวงของแห้ง	5 ชุด	
20	ช้อนตวง	5 ชุด	
21	โปรเจ็กเตอร์	27 ชุด	
22	จักรเย็บผ้าคอมพิวเตอร์	17 ตัว	
23	ตู้แช่ดอกไม้	4 เครื่อง	
24	เครื่องพิมพ์สามมิติ ยี่ห้อ siamreap	1 เครื่อง	
25	ชุดเครื่องตัดกลีบดอกไม้	2 เครื่อง	
26	ชุดเครื่องอัดกลีบดอกไม้	4 เครื่อง	
27	ชุดโต๊ะปฏิบัติการพร้อมเก้าอี้	30 ชุด	
28	เครื่องซังดิจิตอล	5 เครื่อง	

10. แผนการเรียน

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 104 หน่วยกิต

(ไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต)

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานหลักสูตรของ
กระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

1.หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง (ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต)	22	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	4	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	4	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	3	หน่วยกิต
1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)	2	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต)	71	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (21 หน่วยกิต)	21	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (24 หน่วยกิต)	24	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)	18	หน่วยกิต
2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	4	หน่วยกิต
2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	4	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี (ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต)	11	หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)		

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขางานอาหารและโภชนาการ
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ชั่วโมง/สัปดาห์
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง				
	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย				
20000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2	0	2	2
	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ				
20000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง	0	2	1	2
	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์				
-	-	-	-	-	-
	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์				
-	-	-	-	-	-
	1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา				
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2	0	2	2
	1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา				
-	-	-	-	-	-
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ				
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน				
20001-1001	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	2	0	2	2
20400-1001	การตัดเย็บเบื้องต้น	1	4	3	5
20400-1002	หลักการประกอบอาหารครอบครัว	1	4	3	5
20400-1003	พื้นฐานงานประดิษฐ์	1	4	3	5
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ				
20404-2001	การประกอบอาหาร	1	4	3	5
	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก				
-	-	-	-	-	-
	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ				
-	-	-	-	-	-
	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ				
-	-	-	-	-	-
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี				
-	-	-	-	-	-
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร				
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0	2	0	2
รวมทั้งสิ้น		10	20	19	30

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขางานอาหารและโภชนาการ
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2567

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ชั่วโมง/สัปดาห์
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง				
	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย				
20000-1105	การเขียนภาษาไทยในงานอาชีพ	0	2	1	2
	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ				
20000-1202	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด	0	2	1	2
	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์				
-	-	-	-	-	-
	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์				
-	-	-	-	-	-
	1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา				
20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย	1	0	1	1
	1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา				
-	-	-	-	-	-
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ				
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน				
20001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1	2	2	3
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ				
20404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1	4	3	5
20404-2009	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0	2	2
	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก				
20404-2101	โภชนาการ	2	0	2	2
20404-2102	การจัดการงานครัวและอุปกรณ์	1	3	2	4
	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ				
-	-	-	-	-	-
	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ				
-	-	-	-	-	-
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี				
20406-2003	งานแกะสลัก	1	4	3	5
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร				
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0	2	0	2
รวมทั้งสิ้น		9	19	17	28

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขางานอาหารและโภชนาการ
ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2568

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ชั่วโมง/สัปดาห์
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง				
	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	-	-	-	-
20000-1203	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ภาษาอังกฤษ	0	2	1	2
20000-1301	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1	2	2	3
-	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	-	-	-	-
-	1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	-	-	-	-
20000-1606	1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา การพัฒนาคุณภาพชีวิต	1	2	2	3
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ				
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน				
20400-1004	การพัฒนาบุคคลิกภาพในงานอาชีพ	1	4	3	5
20001-1002	พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	2	0	2	2
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ				
20404-2003	ขนมไทยเบื้องต้น	1	4	3	5
20404-2007	เบเกอรี่เบื้องต้น	1	4	3	5
	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก				
20404-2103	อาหารว่าง	0	4	2	4
	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี				
20406-2002	งานใบตอง	1	4	3	5
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร				
20000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	2
รวมทั้งสิ้น		8	28	21	36

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขางานอาหารและโภชนาการ
ภาคเรียนที่ 4 ปีการศึกษา 2568

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ชั่วโมง/สัปดาห์
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง				
-	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	-	-	-	-
20000-1204	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ การเขียนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	0	2	1	2
-	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	-	-	-	-
20000-1401	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2	0	2	2
-	1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	-	-	-	-
-	1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	-	-	-	-
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ				
20001-1003	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	1	2	2	3
20001-1004	กฎหมายแรงงาน	1	0	1	1
20404-2004	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ การถนอมอาหารเบื้องต้น	1	4	3	5
20404-2008	อาหารนานาชาติ	1	3	2	4
20404-2108	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก เบเกอรี่เพื่อการค้า	0	6	2	6
20404-2109	เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก	0	6	2	6
-	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	-	-	-	-
-	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	-	-	-	-
20406-2006	3. หมวดวิชาเลือกเสรี การจัดดอกไม้	1	3	2	4
20000-2004	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0	2
รวมทั้งสิ้น		7	28	17	35

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขางานอาหารและโภชนาการ
ภาคเรียนที่ 5 ปีการศึกษา 2569

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ชั่วโมง/สัปดาห์
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง				
-	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	-	-	-	-
20000-1212	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ภาษาอังกฤษสำหรับงานคหกรรม	0	2	1	2
-	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	-	-	-	-
20000-1406	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ สถิติการทดลอง	2	0	2	2
-	1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	-	-	-	-
-	1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	-	-	-	-
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ				
-	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	-	-	-	-
20404-2005	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	3	2	4
20404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1	4	3	5
20404-2107	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ขนมไทยเพื่อการค้า	0	6	2	6
20404-2112	อาหารบำบัดโรค	1	3	2	4
-	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	-	-	-	-
20406-8501	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ โครงการ	*	*	4	*
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี				
20404-2214	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1	4	3	5
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร				
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0	2	0	2
รวมทั้งสิ้น		6	24	19	30

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการสาขางานอาหารและโภชนาการ
ภาคเรียนที่ 6 ปีการศึกษา 2569

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ชั่วโมง/สัปดาห์
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง				
-	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	-	-	-	-
20000-1208	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน	0	2	1	2
20000-1303	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	1	2	2	3
-	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	-	-	-	-
-	1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	-	-	-	-
-	1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	-	-	-	-
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ				
-	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	-	-	-	-
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	-	-	-	-
	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก				
20404-2111	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	1	3	2	4
20404-2113	อาหารมังสวิรัต	1	3	2	4
20406-8001	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ ฝึกงาน	*	*	4	*
-	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	-	-	-	-
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี				
-	-	-	-	-	-
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร				
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	2	0	2
รวมทั้งสิ้น		3	12	11	15