

วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 (ปีการศึกษา 2568-2569)

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ (ในระบบ) กลุ่มเรียน 683150401 ชื่อกลุ่มเรียน อาหารและโภชนาการ

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น
	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 7 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร 3 หน่วยกิต			
30000-1201	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ	1	2	2
30000-1206	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล	0	2	1
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา 3 หน่วยกิต			
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3	0	3
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต 1 หน่วยกิต			
30000-1605	การจัดการกีฬาและการออกกำลังกายเพื่ออาชีพ	0	2	1
	2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 11 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 8 หน่วยกิต			
30001-1001	การเป็นผู้ประกอบการ	2	2	3
31500-1002	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร	2	3	3
31500-1003	การประกอบและบริการอาหาร	1	3	2
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 3 หน่วยกิต			
31504-2001	การบริหารบุคลากรเพื่อปฏิบัติในงานครัว	2	3	3
	3 หมวดวิชาเลือกเสรี 0 หน่วยกิต			
	4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
30000-2001	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา	0	2	0
	5 รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 0 หน่วยกิต			
	5.1 กลุ่มวิชาสำหรับผู้จบ ปวช.ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพหรือสาขาวิชา หรือ ม.6 0 หน่วยกิต			
หน่วยกิตประจำภาคเรียน		11	19	18
หน่วยกิตสะสม		11	19	18

(นางสาวอรษา สองนา)
หัวหน้างานแผนกวิชา

(นางสาวศิริวรรณ ศรีสุดสะอาด)
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

(นางสาวศิริภรณ์ สังข์สุวรรณ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายสายัณห์ แร่ทอง)
ผู้อำนวยการ

วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 (ปีการศึกษา 2568-2569)

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ (ในระบบ) กลุ่มเรียน 683150401 ชื่อกลุ่มเรียน อาหารและโภชนาการ

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น
	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 8 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร 3 หน่วยกิต			
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	1	2	2
30000-1202	การเขียนและการนำเสนอโครงงานภาษาอังกฤษ	0	2	1
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา 3 หน่วยกิต			
30000-1301	วิทยาศาสตร์งานอาชีพธุรกิจและบริการ	2	2	3
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต 2 หน่วยกิต			
30000-1503	หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการดำเนินชีวิต	1	0	1
30000-1604	นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	0	2	1
	2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 14 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 7 หน่วยกิต			
30001-1002	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ	3	0	3
30001-1003	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ	2	2	3
31500-1001	กฎหมายทั่วไปในงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร	1	0	1
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 7 หน่วยกิต			
31504-2002	การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	2	3	3
31504-2022	โครงงานด้านอาหารและโภชนาการ	0	12	4
	3 หมวดวิชาเลือกเสรี 0 หน่วยกิต			
	4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0
	5 รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 0 หน่วยกิต			
	5.1 กลุ่มวิชาสำหรับผู้จบ ปวช.ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพหรือสาขาวิชา หรือ ม.6 0 หน่วยกิต			
หน่วยกิตประจำภาคเรียน		12	27	22
หน่วยกิตสะสม		23	46	40

(นางสาวอรษา สองนา)
หัวหน้างานแผนกวิชา

(นางสาวศิริวรรณ ศรีสุดสะอาด)
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

(นางสาวศิริภรณ์ สังข์สุวรรณ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายสายัณห์ แร่ทอง)
ผู้อำนวยการ

วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 (ปีการศึกษา 2568-2569)

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ (ในระบบ) กลุ่มเรียน 683150401 ชื่อกลุ่มเรียน อาหารและโภชนาการ

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น
	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 0 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร 0 หน่วยกิต			
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา 0 หน่วยกิต			
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต 0 หน่วยกิต			
	2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 18 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 0 หน่วยกิต			
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 18 หน่วยกิต			
31504-2003	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3
31504-2004	อาหารไทย	2	3	3
31504-2006	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก	1	6	3
31504-2007	การแปรรูปอาหาร	2	3	3
31504-2008	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2	3	3
31504-2012	อาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	2	3	3
	3 หมวดวิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต			
31504-2010	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	1	6	3
	4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
30000-2005	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	0	2	0
	5 รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 0 หน่วยกิต			
	5.1 กลุ่มวิชาสำหรับผู้จบ ปวช.ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพหรือสาขาวิชา หรือ ม.6 0 หน่วยกิต			
หน่วยกิตประจำภาคเรียน		12	28	21
หน่วยกิตสะสม		35	74	61

(นางสาวอรษา สองนา)
หัวหน้างานแผนกวิชา

(นางสาวศิริวรรณ ศรีสุดสะอาด)
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

(นางสาวศิริภรณ์ สังข์สุวรรณ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายสายัณห์ แร่ทอง)
ผู้อำนวยการ

วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 (ปีการศึกษา 2568-2569)

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ (ในระบบ) กลุ่มเรียน 683150401 ชื่อกลุ่มเรียน อาหารและโภชนาการ

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2569

รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น
	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 0 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร 0 หน่วยกิต			
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา 0 หน่วยกิต			
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต 0 หน่วยกิต			
	2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 18 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 0 หน่วยกิต			
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 18 หน่วยกิต			
31504-2005	ขนมไทย	2	3	3
31504-2009	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน	2	3	3
31504-2011	ครัว ภัตตาคาร และเครื่องใช้ในงานอาหาร	1	6	3
31504-2013	อาหารกับวัฒนธรรม	2	3	3
31504-2014	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	2	3	3
31504-2017	อาหารนานาชาติ	2	3	3
	3 หมวดวิชาเลือกเสรี 2 หน่วยกิต			
30406-2008	ศิลปะงานแกะสลัก	1	3	2
	4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
30000-2006	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2	0	2	0
	5 รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 0 หน่วยกิต			
	5.1 กลุ่มวิชาสำหรับผู้จบ ปวช.ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพหรือสาขาวิชา หรือ ม.6 0 หน่วยกิต			
หน่วยกิตประจำภาคเรียน		12	26	20
หน่วยกิตสะสม		47	100	81

(นางสาวอรษา สองนา)
หัวหน้างานแผนกวิชา

(นางสาวศิริวรรณ ศรีสุดสะอาด)
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

(นางสาวศิริภรณ์ สังข์สุวรรณ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายสายัณห์ แร่ทอง)
ผู้อำนวยการ