

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/1 ภาคเรียนที่ 1

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
30-4000-1202	หมวดทักษะชีวิต การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ ในงานอาชีพ (Reading and Writing English in Careers)	3(2-2-5)			
30-4000-1504	สถิติเพื่อการวิจัย (Statistics for Research)	3(3-0-6)			
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ					
30-4402-2002	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3(1-4-4)			
30-4402-2009	การนำเสนออาหาร (Food Presentation)	3(1-4-4)			
30-4402-2006	การควบคุมคุณภาพและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (Quality Control and Food Law of Thailand)	3(2-2-5)			
30-4402-2007	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation of Food)	3(2-2-5)			
รวม		18(11-14-29)			

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นายศรากร นุญปถัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปวิวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/1 ภาคเรียนที่ 2

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
	หมวดทักษะชีวิต				
	การวิจัยและพัฒนาอาหาร (Food Research and Development)	3(1-4-4)			
	ภาษาอังกฤษสำหรับการเข้าสังคม และการดูแลลูกค้า (English for Socializing and Customer Care)	3(2-2-5)			
	การบริหารจัดการยุคใหม่และภาวะผู้นำ (Modern Management and Leadership)	3(3-0-6)			
	หมวดทักษะวิชาชีพ				
	กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ				
	การจัดการธุรกิจ (Business Management)	3(1-4-4)			
	การวางแผนการตลาด และการส่งเสริมการขาย (Marketing Plan and Promotion)	3(1-4-4)			
	เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ (Health Technology)	3(1-4-4)			
	รวม	18(9-18-27)			

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นางเสาวคนธ์ อาทินิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นายศรากร บุญปลัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/1 ภาคเรียนที่ 3

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
				หมวดทักษะวิชาชีพ	
				กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	
			30-4402-2005	เทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์อาหาร (Technology and Food Product)	3(1-4-4)
			30-4402-2003	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร (Cooking Technology)	3(1-4-4)
			30-4402-2008	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)	3(1-4-4)
				กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	
			30-4002-2103	หลักการประกอบอาหารอาเซียน 3 (Asian Cuisine 3)	3(1-4-4)
				หมวดวิชาเลือกเสรี	
			30-4402-2118	การบริหารจัดการครัวและภัตตาคาร (Kitchen and Restaurant Management)	3(1-4-4)
				โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	
			30-4106-8501	โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ 1 (Project Food and Nutrition Technology 1)	3(1-4-4)
				รวม	18(6-24-24)

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นายศุภसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/1 ภาคเรียนที่ 4

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
			30-4402-2130	หมวดทักษะวิชาชีพเลือก การบริหารจัดการร้านอาหารร่วมสมัย (Contemporary Restaurant Management)	3(1-4-4)
			30-4402-2143	การออกแบบอาหาร (Food Design)	3(1-4-4)
			30-4402-2121	การควบคุมต้นทุนอาหารและบริการ (Restaurant Cost Control)	3(1-4-4)
			30-4402-2132	การตลาดธุรกิจบริการ (Business Service Marketing)	3(1-4-4)
			30-4402-2145	หมวดวิชาเลือกเสรี การจัดการธุรกิจกาแฟ ชา และโกโก้ (Café Management)	3(1-4-4)
			30-4106-8502	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ 2 (Project Food and Nutrition Technology 2)	3(1-4-4)
				รวม	18(6-24-24)
				รวมทั้งหมด	72(32-80-104)
				อัตราส่วน ทฤษฎี : ปฏิบัติ เท่ากับ 33.33% : 66.66%	

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นางสาวคนธ์ อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นายศรกร บุญปลัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/2 ภาคเรียนที่ 1

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
30-4000-1202	หมวดทักษะชีวิต การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ ในงานอาชีพ (Reading and Writing English in Careers)	3(2-2-5)			
30-4000-1504	สถิติเพื่อการวิจัย (Statistics for Research)	3(3-0-6)			
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ					
30-4402-2002	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3(1-4-4)			
30-4402-2009	การนำเสนออาหาร (Food Presentation)	3(1-4-4)			
30-4402-2006	การควบคุมคุณภาพและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (Quality Control and Food Law of Thailand)	3(2-2-5)			
30-4402-2007	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation of Food)	3(2-2-5)			
รวม		18(11-14-29)			

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นายศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/2 ภาคเรียนที่ 2

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
	หมวดทักษะชีวิต				
	การวิจัยและพัฒนาอาหาร (Food Research and Development)	3(1-4-4)			
	ภาษาอังกฤษสำหรับการเข้าสังคม และการดูแลลูกค้า (English for Socializing and Customer Care)	3(2-2-5)			
	การบริหารจัดการยุคใหม่และภาวะผู้นำ (Modern Management and Leadership)	3(3-0-6)			
	หมวดทักษะวิชาชีพ				
	กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ				
	การจัดการธุรกิจ (Business Management)	3(1-4-4)			
	การวางแผนการตลาด และการส่งเสริมการขาย (Marketing Plan and Promotion)	3(1-4-4)			
	เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ (Health Technology)	3(1-4-4)			
	รวม	18(9-18-27)			

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ

ลงชื่อ

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นายศรากร บุญปลัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/2 ภาคเรียนที่ 3

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
			30-4402-2005	หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ เทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์อาหาร (Technology and Food Product)	3(1-4-4)
			30-4402-2003	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร (Cooking Technology)	3(1-4-4)
			30-4402-2008	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)	3(1-4-4)
			30-4002-2103	กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก หลักการประกอบอาหารอาเซียน 3 (Asian Cuisine 3)	3(1-4-4)
			30-4402-2118	หมวดวิชาเลือกเสรี การบริหารจัดการครัวและภัตตาคาร (Kitchen and Restaurant Management)	3(1-4-4)
			30-4106-8501	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ 1 (Project Food and Nutrition Technology 1)	3(1-4-4)
			รวม		
			18(6-24-24)		

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นายศุภसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/2 ภาคเรียนที่ 4

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
			30-4402-2130	หมวดทักษะวิชาชีพเลือก การบริหารจัดการร้านอาหารร่วมสมัย (Contemporary Restaurant Management)	3(1-4-4)
			30-4402-2143	การออกแบบอาหาร (Food Design)	3(1-4-4)
			30-4402-2121	การควบคุมต้นทุนอาหารและบริการ (Restaurant Cost Control)	3(1-4-4)
			30-4402-2132	การตลาดธุรกิจบริการ (Business Service Marketing)	3(1-4-4)
			30-4402-2145	หมวดวิชาเลือกเสรี การจัดการธุรกิจกาแฟ ชา และโกโก้ (Café Management)	3(1-4-4)
			30-4106-8502	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ 2 (Project Food and Nutrition Technology 2)	3(1-4-4)
				รวม	18(6-24-24)
				รวมทั้งหมด	72(32-80-104)
				อัตราส่วน ทฤษฎี : ปฏิบัติ เท่ากับ 33.33% : 66.66%	

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นางสาวคนธ์ อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ

(นายศรากร บุญปลัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย