วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

โครงการสอน

รหัส 2000-2001	วิชา กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0
รหัส 2404-2301	วิชา ธุรกิจอาหาร	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
รหัส 2400-1004	วิชา ศิลปะและการออกแบบ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
รหัส 2404-2003	วิชา ขนมไทยเบื้องต้น	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส 3404-2002	วิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส 2000-2003	วิชา กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0
รหัส 3404-2003	วิชา ความปลอดภัยในงานอาหาร	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
รหัส 3403-2007	วิชา ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส 3404-5102	วิชา งานอาหารและโภชนาการ 2	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3

ลงชื่อ.....

(นางสาวนภา ชูรัตน์)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สแกนด้วย CamScanner

โครงการสอนรายวิชา

รหัสวิชา 2040-2301 วิชา ธุรกิจอาหาร จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานธุรกิจประเภทต่างๆ
2. เข้าใจลักษณะการดำเนินงานขององค์การธุรกิจรูปแบบต่าง ๆ และธุรกิจอาหาร
3. ตระหนักถึงความสำคัญและสร้างกิจนิสัยที่ดีในการประกอบธุรกิจอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานธุรกิจประเภทต่างๆ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับลักษณะการดำเนินงานขององค์การธุรกิจรูปแบบต่าง ๆ และธุรกิจอาหารตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติงานเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร รูปแบบขององค์การธุรกิจและงานธุรกิจอาหารการจัดการทั่วไป และการใช้เทคโนโลยีในการประกอบธุรกิจอาหาร จรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ สถาบันที่ช่วยสนับสนุนการดำเนินงานธุรกิจ ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับสภาวะทางเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมของประเทศ

สแกนด้วย CamScanner

หน่วยการสอน

รหัสวิชา 2040-2301 วิชา ธุรกิจอาหาร จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมายและความสำคัญธุรกิจอาหาร	4	
2	ประเภทของธุรกิจอาหาร	4	
3	ลักษณะการดำเนินงานธุรกิจรูปแบบต่าง ๆ	28	
		36	
	รวม	36 ชม.	

สแกนด้วย CamScanner

โครงการสอนรายวิชา

รหัสวิชา 2400-1004 วิชา ศิลปะและการออกแบบ จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา

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

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสีตามหลักการออกแบบ
2. เขียนแบบชิ้นงานและบรรจุภัณฑ์ตามหลักการออกแบบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะหลักการออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสี ลักษณะมิติต่างๆ เทคนิคการใช้เส้น สี รูปแบบในงานออกแบบต่างๆ วิธีการออกแบบตกแต่งเพื่อประกอบธุรกิจเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานคหกรรม

สแกนด้วย CamScanner

หน่วยการสอน

รหัสวิชา 2400-1004 วิชา ศิลปะและการออกแบบ จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมายศิลปะและการออกแบบ	2	6
2	หลักการออกแบบชิ้นงาน	4	12
3	ทักษะการใช้สี เส้น	12	36
		18	54
	รวม	72 ชม.	

สแกนด้วย CamScanner

โครงการสอนรายวิชา

รหัสวิชา 2404-2003 วิชา ขนมไทยเบื้องต้น จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความเข้าใจประวัติขนมไทย ประเภทขนมไทย ชนิดของขนมไทยประจำท้องถิ่น การใช้เครื่องมืออุปกรณ์การเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการวิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาขนมไทย
2. มีความสามารถในการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน
3. มีความสามารถในการทำขนมไทย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ มีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการประกอบขนมไทย
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ชนิดของขนมไทยประจำท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาขนมไทย

สแกนด้วย CamScanner

หน่วยการสอน

รหัสวิชา 2404-2003 วิชา ขนมไทยเบื้องต้น จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	4	6
2	การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย	4	6
3	การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบขนมไทย	4	6
4	การประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการแต่ละประเภท	24	36
		36	54
	รวม	90 ชม.	

สแกนด้วย CamScanner

โครงการสอนรายวิชา

รหัสวิชา 3404-2002 วิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของอาหาร และหลักการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
2. เข้าใจหลักการทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผล การรายงานผลการทดลอง การจัดทำตำรับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. สามารถค้นคว้า ทดลองและประกอบอาหารตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหาร
2. ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของอาหาร หลักการทดลอง การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผลการสรุปผล การรายงานผลการทดลอง การจัดทำตำรับมาตรฐาน การทดลองและประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สแกนด้วย CamScanner

หน่วยการสอน

รหัสวิชา 3404-2002 วิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญของวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	2
2	น้ำในอาหาร	4	4
3	โครงสร้างของคาร์โบไฮเดรต	8	8
4	โครงสร้างของโปรตีน	6	6
5	โครงสร้างของไขมัน	6	6
6	โครงสร้างของวิตามิน เกลือแร่	6	6
7	การเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลในอาหาร	4	4
		36	36
	รวม	72 ชม.	

สแกนด้วย CamScanner

โครงการสอนรายวิชา

รหัสวิชา 3404-2003 วิชา ความปลอดภัยในงานอาหาร จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุการเกิดอุบติเหตุและการป้องกัน
2. เข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดี GMP GHP HACCP และ ISO และการขออนุญาตผลิตอาหาร
3. เข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารการปนเปื้อนในอาหารการใช้วัตถุเจือปนในอาหารและการตรวจสอบคุณภาพอาหาร
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัยขยัน ประหยัด อดทนและสามารถทา งานร่วมกน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทา งาน สาเหตุและการป้องกันอุบติเหตุ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี การปนเปื้อน วัตถุเจือปนในอาหารและการตรวจสอบคุณภาพอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทา งาน สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกันจากการปฏิบัติงาน อาหาร มาตรฐานอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี GMP GHP HACCP และ ISO การขออนุญาตผลิตอาหาร สุขอนามัยอาหารการปนเปื้อนในอาหารการใช้วัตถุเจือปนในอาหารและการตรวจสอบคุณภาพอาหาร

สแกนด้วย CamScanner

หน่วยการสอน

รหัสวิชา 3404-2003 วิชา ความปลอดภัยในงานอาหาร จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมายความปลอดภัยในงานอาหาร	6	
2	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	30	
3	การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร	9	
4	การตรวจสอบคุณภาพอาหาร	9	
		54	
	รวม	54 ชม.	

สแกนด้วย CamScanner

โครงการสอนรายวิชา

รหัส 3403-2007 วิชา ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และเทคโนโลยีสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คิดต้นทุน การทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. สามารถผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ ทำตำรับมาตรฐาน และคิดต้นทุน
4. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ทำตำรับมาตรฐาน เลือกใช้บรรจุภัณฑ์
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่
2. ผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ พัฒนาควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และทำตำรับมาตรฐาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การคิดต้นทุน การทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์

สแกนด้วย CamScanner

หน่วยการสอน

รหัส 3403-2007 วิชา ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ที่มาและความสำคัญของเบเกอรี่	2	3
2	การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์	4	6
3	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่	10	15
4	การพัฒนาผลิตภัณฑ์	8	12
5	การบรรจุภัณฑ์	6	9
6	การคิดต้นทุน และการจำหน่าย	6	9
		36	54
	รวม	90 ชม.	

สแกนด้วย CamScanner