



โครงการสอน

รหัส 2040-2111	วิชา อาหารและเครื่องคั้นสมุนไพร	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
รหัส 2404-1001	วิชา โภชนาการ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส 2404-2130	วิชา การจัดการร้านอาหาร	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
รหัส 2404-8001	วิชา ฝึกงาน	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 4
รหัส 3400-0006	วิชา โภชนาการ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส 3400-1003	วิชา การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 2
รหัส 3404-2105	วิชา โภชนาการเพื่อสุขภาพ	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส 3404-5101	วิชา งานอาหารและโภชนาการ	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3

(นายโกวิท จันทะปาละ)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

โครงการสอนรายวิชา

รหัส 2040-2111

วิชา อาหารและเครื่องต้มสมุนไพร

นก. 2 ชม. 4

ระดับชั้น ปวช.คอ.1/1 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานธุรกิจอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาทำอาหารและเครื่องต้ม เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องต้มสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ประกอบอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร และการเก็บรักษา ตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการประกอบอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ประกอบอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร ตามกระบวนการ
3. เก็บรักษาวัตถุดิบการประกอบอาหารและเครื่องต้มสมุนไพรตามหลักการ
4. ประกอบ พัฒนา ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารและเครื่องต้มสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาประกอบอาหารและเครื่องต้ม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษา วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องต้มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องต้มสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

หน่วยการสอน
รหัส 20404-2111 วิชา อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	4	
2	ชนิดของสมุนไพรที่นำมาประกอบอาหารและเครื่องดื่ม	4	
3	การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์	4	
4	การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ	4	4
5	ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	4	4
6	หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	4	8
7	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	8	8
8	การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร	8	8
รวม		40	32
		72	

โครงการสอนรายวิชา
รหัส 2404-1001 วิชา โภชนาการ นก. 3 ชม. 4
ระดับชั้น ปวช.คอ.2/1 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานธุรกิจอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ของไทย สารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร และปริมาณความต้องการสารอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึมอาหาร
3. มีความเข้าใจภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย และเสนอแนะวิธีแก้ไขปัญหาโภชนาการในประเทศไทย
4. มีความเข้าใจหลักโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหารและการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ
5. มีความสามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ จากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
6. มีความสามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
7. ตระหนักถึงความสำคัญของโภชนาการ สามารถนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนรู้วิชาชีพอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน
8. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ
9. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทางด้านโภชนาการ
2. กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
3. ประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ ประเภทและชนิดของอาหารหลักของไทย สารอาหาร และปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยน ภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร การปรุงประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ

หน่วยการสอน
รหัส 2404-1001 วิชา โภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญของโภชนาการ	4	
2	อาหารหลักของไทย	4	
3	สารอาหารและปริมาณความต้องการ	4	
4	การย่อยและการดูดซึม	4	4
5	อาหารแลกเปลี่ยน	4	4
6	ภาวะโภชนาการ	4	8
7	กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่า	8	8
8	การประกอบอาหารบุคคล	8	8
รวม		40	32
		72	

โครงการสอนรายวิชา

รหัส 2404-2130

วิชา การจัดการร้านอาหาร

นก. 2 ชม. 3

ระดับชั้น ปวช.คอ.2/1 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานธุรกิจอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านจำหน่ายอาหาร การประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย การเลือกเครื่องใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทของร้านอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การคำนวณต้นทุน การทำบัญชีและการเสียภาษี
2. มีความเข้าใจกระบวนการดำเนินการกิจการร้านอาหาร
3. มีความสามารถเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหาร
4. มีความสามารถวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับกิจการร้านอาหาร
5. มีความสามารถเตรียมการดำเนินการกิจการร้านอาหาร
6. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพธุรกิจอาหารและมีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ อดทน และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดการร้านอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้อุปกรณ์เครื่องใช้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหารตามหลักการ
3. ประกอบ บรรจุภัณฑ์ คำนวณต้นทุน จำหน่ายอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านจำหน่ายอาหาร การประกอบ อาหาร เพื่อจัดจำหน่าย การตลาดเกี่ยวกับงานอาหาร การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภท ของร้านอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การคำนวณต้นทุน การทำบัญชีและการเสียภาษี

หน่วยการสอน
รหัส 2404-2130 วิชา การจัดการร้านอาหาร

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การวางรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านจำหน่ายอาหาร	2	
2	การประกอบ อาหารเพื่อจัดจำหน่าย	2	
3	การตลาดเกี่ยวกับงานอาหาร	4	
4	การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภท ของร้านอาหาร	4	8
5	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	4	4
6	การคำนวณต้นทุน	4	
7	การทำบัญชีและการเสียภาษี	2	2
รวม		22	14
		36	

โครงการสอนรายวิชา
รหัส 2404-8001 วิชา ฝึกงาน นก. 4 ชม. 34
ระดับชั้น ปวช.คอ.3/1 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานธุรกิจอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. ปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการจนเกิด ความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมเครื่องมืออุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบ อาชีพ อิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดย ผ่านความ เห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงาน ตลอดระยะเวลา การฝึกงาน

โครงการสอนรายวิชา

รหัส3404-0006

วิชา โภชนาการ นก. 3 ชม. 4

ระดับชั้น ปวส.คอ.1/1 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ของไทย สารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร และปริมาณความต้องการสารอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึมอาหาร
3. มีความเข้าใจภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย และเสนอแนะวิธีแก้ไขปัญหาโภชนาการในประเทศไทย
4. มีความเข้าใจหลักโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหารและการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ
5. มีความสามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ จากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
6. มีความสามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
7. ตระหนักถึงความสำคัญของโภชนาการ สามารถนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนรู้วิชาชีพอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน
8. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ
9. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทางด้านโภชนาการ
2. กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
3. ประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ ประเภทและชนิดของอาหารหลักของไทย สารอาหาร และปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยน ภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร การปรุงประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ

หน่วยการสอน
รหัส 3404-0006 วิชา โภชนาการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญของโภชนาการ	4	
2	อาหารหลักของไทย	4	
3	สารอาหารและปริมาณความต้องการ	4	
4	การย่อยและการดูดซึม	4	4
5	อาหารแลกเปลี่ยน	4	4
6	ภาวะโภชนาการ	4	8
7	กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่า	8	8
8	การประกอบอาหารบุคคล	8	8
รวม		40	32
		72	

โครงการสอนรายวิชา

รหัส 3400-1003 วิชา การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ นก. 2 ชม. 3
ระดับชั้น ปวส.คอ.1/1 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
2. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์
3. มีทักษะในการนำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน
4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์
3. นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงานได้ตามหลักการ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายหลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงาน

หน่วยการสอน
รหัส 2404-2130 วิชา การจัดการร้านอาหาร

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมายหลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	3	6
2	องค์ประกอบของความคิด สร้างสรรค์	5	10
3	นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน	3	6
4	เทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาสร้างสรรค์	10	20
รวม		18	36
		50	

โครงการสอนรายวิชา
รหัส 3404-2105 วิชา โภชนาการเพื่อสุขภาพ นก. 3 ชม. 5
ระดับชั้น ปวส.คอ.2/1 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับภาวะโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย
2. เข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วยและอาหารโรงพยาบาล
3. สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและกำหนดรายการอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษและผู้ป่วย
4. สามารถประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วย และอาหารโรงพยาบาล
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับภาวะโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย
2. คำนวณความต้องการพลังงาน และประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย ตามหลักเกณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาวะโภชนาการของบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย อาหารโรงพยาบาล คำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและการกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วย และอาหารโรงพยาบาล