



โครงการสอน

รหัส	20400-1002	วิชา การตัดเย็บเบื้องต้น	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	20400-1003	วิชา ธุรกิจอาหาร	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
รหัส	20404-2003	วิชา ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดแสดง	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
รหัส	20404-2303	วิชา ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
รหัส	2404-2005	วิชา เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3

(นางสาวนภา ชูรัตน์)

ครูผู้สอน

แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา การตัดเย็บเบื้องต้น (Basic Dressmaking)

รหัสวิชา 20400-1001 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับชนิด คุณสมบัติของเส้นใย และการดูแลรักษาผ้า
2. เข้าใจหลักการและวิธีการการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย
3. มีทักษะในการเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บ
4. มีทักษะในการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบ ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและรักษาสິงแวดล้อม ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คำนึงค่าและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย และดูแลรักษาผ้า
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย
3. เลือกวัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บ ตามหลักการ
4. สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใยและการดูแลรักษาผ้า การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ ด้วยมือและจักร การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ธุรกิจอาหาร (Food Business)

รหัสวิชา 20404-2301 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 36 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานงานธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ
2. สามารถอธิบายเกี่ยวกับการดำเนินงานขององค์การธุรกิจรูปแบบต่าง ๆ และธุรกิจอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการดำเนินงานเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการดำเนินงานธุรกิจอาหารตามหลักการ
2. วางแผนดำเนินธุรกิจขององค์การรูปแบบต่าง ๆ โดยใช้เทคโนโลยีในการประกอบธุรกิจอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร รูปแบบขององค์การธุรกิจและงานธุรกิจอาหาร การจัดการทั่วไป และการใช้เทคโนโลยีในการประกอบธุรกิจอาหาร จรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ สถาบันที่ช่วยสนับสนุนการดำเนินงานธุรกิจ ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับสถานะทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของประเทศ



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดแสดง
(Ready-to-cook and Exhibition Service Business)

รหัสวิชา 20404-2307 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ประเภทของธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน การเตรียม การปรุงและการเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง คุณสมบัติของพนักงานจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การวางแผนการจัดส่ง หลักการและเทคนิคการจัดส่งอาหารพร้อมรับประทานการคิดต้นทุน และการประเมินผล
2. สามารถวางแผน เตรียม ปรุง เก็บรักษา และคิดต้นทุนอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่งตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียม ปรุง และเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานตามหลักการ และกระบวนการ
3. วางแผน และคิดต้นทุน จัดส่งอาหารพร้อมรับประทานตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการจัดอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่ง ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย และประเภทของธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน การเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง คุณสมบัติของพนักงานจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การวางแผนการจัดส่ง หลักการและเทคนิคการจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การคิดต้นทุน และการประเมินผล



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม (Beverage and Ice-cream Business)
รหัสวิชา 20404-2308 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ
จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม ลักษณะและรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และบุคลากร การเลือก การเตรียมการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการจัดรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และคิดต้นทุน
2. สามารถดำเนินธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ รอบคอบ สะอาด ประหยัดและมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการ และกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการ และกระบวนการ
3. เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบ การท าเครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
4. ตกแต่ง เก็บรักษาเครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีมลักษณะและรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และบุคลากร การเลือก เตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการดำเนินการธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม หลักการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการคิดต้นทุน



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา เทคนิคการนำเสนอผลงาน (Seminar & Presentation Graphics Technique)
รหัสวิชา 30404-2002 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย หลักการและรูปแบบการสัมมนา และประเภทการนำเสนอผลงานตามหลักการ
2. สามารถวางแผนเตรียมการดำเนินการสัมมนาและการนำเสนอผลงานตามหลักการ
3. สามารถจัดสัมมนา นำเสนอผลงาน และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดสัมมนา
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัดอดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ รูปแบบการสัมมนา และประเภทการนำเสนอผลงานตามหลักการ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการวางแผน การเตรียมการและการดำเนินการสัมมนาและนำเสนอผลงานตามหลักการ
3. จัดสัมมนาและนำเสนอผลงานตามกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดสัมมนา และนำเสนอผลงานตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการรูปแบบ เทคนิคการสัมมนา และเทคนิคการนำเสนอผลงาน
วางแผนเตรียมการดำเนินการสัมมนาวิชาชีพ จัดสัมมนาได้ตามลักษณะวิชาชีพ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
ในการจัดสัมมนาและการนำเสนอผลงาน

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา การตัดเย็บเบื้องต้น (Basic Dressmaking)

รหัสวิชา 20400-1001 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการตัดเย็บเสื้อผ้า	3	2
2	อุปกรณ์ที่ใช้ตัดเย็บ	4	1
3	การเย็บด้วยมือ	2	8
4	การสร้างแบบตัดเบื้องต้น	4	16
5	การตัดชิป	2	8
6	การตัดเย็บเสื้อผ้าเบื้องต้น	6	24
7	เทคนิคการเข้าปก	1	4
8	การเข้าแขนเสื้อ	1	4
		23	67
รวม		90 ช.ม.	

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา ธุรกิจอาหาร (Food Business)

รหัสวิชา 20404-2301 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 36 ชั่วโมง

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบการบริการอาหาร	2	-
2	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและมืออาหารประเภทต่างๆ	2	2
3	ความรู้เกี่ยวกับอาหารตามวัฒนธรรมและศาสนา	4	2
4	ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการอาหาร และสุขลักษณะผู้ให้บริการด้านอาหาร	4	4
5	อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบและบริการด้านอาหาร	2	2
6	การจัดการและการดำเนินการในภัตตาคาร	2	6
7	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในงานธุรกิจบริการด้านอาหาร	2	2
		18	18
รวม		36 ช.ม.	

หน่วยการจัดการเรียนรู้ ชื่อรายวิชา ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดแสดง (Ready-to-cook and Exhibition Service Business) รหัสวิชา 20404-2307 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง			
หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมาย ประเภทของธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน	4	4
2	การเตรียม การปรุง การเก็บรักษา	4	8
3	คุณสมบัติของพนักงานจัดส่ง	4	12
4	หลักการและเทคนิคการจัดส่ง	8	16
5	การคิดต้นทุน	4	8
รวม		24	48
		72 ชม.	

หน่วยการจัดการเรียนรู้			
ชื่อรายวิชา ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม (Beverage and Ice-cream Business) รหัสวิชา 20404-2307 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง			
หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ประเภท ลักษณะและรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม	2	2
2	การวางแผน การเตรียมสถานที่	4	4
3	วัสดุ อุปกรณ์และบุคลากร	4	8
4	การเลือก เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบ	4	4
5	การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์	4	4
6	หลักการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม	8	16
7	การตกแต่ง บรรจุ เก็บรักษาและการคิดต้นทุน	4	4
		30	42
รวม		72 ชม.	

ชื่อรายวิชา เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนองาน

หน่วยการจัดการเรียนรู้

(Seminar & Presentation Graphics Technique)

รหัสวิชา 20404-2307 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมาย หลักการและรูปแบบการสัมมนา	4	6
2	ประเภทการนำเสนอผลงาน	10	5
3	เทคนิคการนำเสนอผลงาน	5	10
4	การวางแผนเตรียมการสัมมนาวิชาชีพ	5	20
5	ดำเนินการจัดสัมมนา	5	20
		29	61
รวม		90 ชม.	