

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2546 สาขาวิชาเทคโนโลยีผ้าและเครื่องแต่งกาย ปีการศึกษา 2555-2556

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2			ภาคเรียนที่ 3			ภาคเรียนที่ 4								
	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.						
1. หมวดวิชาสามัญ 21 หน่วยกิต - สามัญทั่วไป 13 นก. - สามัญพื้นฐานวิชาชีพ 8 นก.	3000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่ออาชีพ	3/3	3000-1202	ทักษะเพื่อพัฒนาการสื่อสารภาษา	2/3	3000-1302	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2/2									
	3000-1201	ทักษะเพื่อพัฒนาการสื่อสารภาษา	2/3	3000-1603	อังกฤษ 2	2/2												
		อังกฤษ			กีฬาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ													
	3000-1601	ห้องสมุดกับการรู้สารสนเทศ	1/1										3000-1226	อังกฤษสำหรับสถานประกอบการ	1/2	3000-1423	วิทยาศาสตร์ 4	3/4
	3000-1301	ชีวิตและวัฒนธรรมไทย	1/1										3000-1522	คณิตศาสตร์ 3	3/3	3000-1212	ภาษาอังกฤษเพื่อการออกแบบตัดเย็บฯ	1/2
2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต 2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 23 หน่วยกิต 2.3 วิชาชีพสาขางาน 18 หน่วยกิต 2.4 โครงการ 4 นก.	3400-1001	หลักศิลป์	3/4	3400-1002	หลักเศรษฐศาสตร์	3/3				3000-0102	การเพิ่มประสิทธิภาพองค์กร	3/3						
	3000-0201	โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ	3/4							3400-1003	การบริหารงานบุคคล	3/3						
	3401-2001	อุตสาหกรรมสิ่งทอ	3/4	3401-2005	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	3/5	3401-2008	ธุรกิจเสื้อผ้า	2/2	3401-2009	สัมมนาวิชาชีพ	1/2						
	3401-2006	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้านुरुย	3/5	3401-2003	เทคนิคการออกแบบเสื้อผ้า	3/4												
	3401-2002	ประวัติเครื่องแต่งกาย	2/2	3401-2007	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	3/5												
	3401-2004	เทคนิคการทำแบบตัด	3/5															
				3401-2108	เทคนิคการตัดเย็บชุดไทย	3/5	3401-2103	เทคนิคการตัดเย็บชุดกลางวันสตรี	3/5	3401-2107	เทคนิคการตัดเย็บชุดวิวาห์และราตรี	3/5						
							3401-2105	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	3/5	3401-2110	เสื้อสตรีเพื่อการค้า	3/5						
							โอกาสพิเศษ											
							3401-2106	เทคนิคการทำเสื้อบนหุ่น	3/5									
									3401-6001	โครงการ	4/*							
3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 นก.				3401-2109	เทคนิคการตัดเย็บเสื้อเทเลอร์สตรี	3/5	3402-2311	คอมฯ เพื่อการออกแบบงานอุตสาหกรรม	3/4	3000-1306	เศรษฐกิจพอเพียง	2/2						
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	3000-2001	องค์การวิชาชีพ 5	0/2	3000-2002	องค์การวิชาชีพ 6	0/2	3000-2003	องค์การวิชาชีพ 7	0/2	3000-2004	องค์การวิชาชีพ 8	0/2						
เกณฑ์จบ 87 หน่วยกิต		รวม	24/34		รวม	22/34		รวม	20/30		รวม	23/28						

ปรับพื้นฐาน Summer 3401-0002 การใช้และการบำรุงรักษาจักรเย็บผ้า 2/4 3401-0003 การออกแบบเสื้อผ้า 2/4 3401-0004 เสื้อผ้าสตรีขั้นพื้นฐาน 3/6 3401-0001 อุตสาหกรรมสิ่งทอขั้นพื้นฐาน 2/3
3401-0005 เสื้อผ้านुरुยขั้นพื้นฐาน 3/6

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2546 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปีการศึกษา 2555-2556

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2			ภาคเรียนที่ 3			ภาคเรียนที่ 4		
	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.
1. หมวดวิชาสามัญ 21 หน่วยกิต - สามัญทั่วไป 13 นก. - สามัญพื้นฐานวิชาชีพ 8 นก.	3000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่ออาชีพ 1	3/3	3000-1202	ทักษะเพื่อพัฒนาการสื่อสารภาษาอังกฤษ	2/3	3000-1302	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2/2	3000-1603	กีฬาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ	2/2
	3000-1201	ทักษะเพื่อพัฒนาการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1	2/3	3000-1601	ห้องสมุดกับการรู้สารสนเทศ	1/1						
2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต 2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 24 หน่วยกิต				3400-1003	การบริหารงานบุคคล	3/3	3000-1522	คณิตศาสตร์ 3	3/3	3000-1423	วิทยาศาสตร์ 4	3/4
				3400-1002	หลักเศรษฐศาสตร์	3/3	3000-1240	การค้นคว้าอังกฤษโดยอิสระ	1/2	3000-1233	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีอาหาร	1/2
	3404-2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	2/2	3405-2003	การแปรรูปอาหาร	4/6	3000-0201	โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ	3/4	3000-0101	การพัฒนางานด้วยระบบคุณภาพ	3/3
	3404-2001	โภชนาการ	3/4	3404-2007	สัมมนาวิชาชีพ	2/3	3400-1001	หลักศิลป์	3/4			
2.3 วิชาชีพสาขางาน 18 หน่วยกิต 2.4 โครงการ 4 หน่วยกิต	3404-2006	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร	2/3				3404-2004	การจัดการธุรกิจอาหาร	3/3	3404-2005	คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร	2/3
	3404-2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3/4				3405-2001	เคมีอาหาร	3/4			
2.3 วิชาชีพสาขางาน 18 หน่วยกิต 2.4 โครงการ 4 หน่วยกิต	3404-2201	อาหารไทย	3/5	3404-2203	ขนมไทย	3/5	3404-2204	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3/5	3404-2205	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3/5
							3404-2207	อาหารเอเชีย	3/5			
3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต							3000-7001	การฝึกงาน	4/*			
										3404-6001	โครงการ	4/*
				3404-2403	อาหารว่าง	2/3				3404-2009	ศิลปการตกแต่งอาหาร	2/3
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร เกณฑ์จบ 85 หน่วยกิต										3000-1306	เศรษฐกิจพอเพียง	2/2
	3000-2001	องค์การวิชาชีพ 5	0/2	3000-2002	องค์การวิชาชีพ 6	0/2	3000-2003	องค์การวิชาชีพ 7	0/2	3404-2404	อาหารจานเดียว	2/3
										3000-2004	องค์การวิชาชีพ 8	0/2
		รวม	18/26		รวม	21/30		รวม	28/34		รวม	24/29

ปรับพื้นฐาน Summer

3404-0002 หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น 3/5 3404-0003 การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2/3 3404-0004 การถนอมอาหาร 2/3 3404-0001 โภชนาการเพื่อสุขภาพ 3/5

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2546 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ทวิภาคี) ปีการศึกษา 2555-2556

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2			ภาคเรียนที่ 3			ภาคเรียนที่ 4					
	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.			
1. หมวดวิชาสามัญ 21 หน่วยกิต - สามัญทั่วไป 13 นก. - สามัญพื้นฐานวิชาชีพ 8 นก.	3000-1201	ทักษะเพื่อพัฒนาการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1	2/3	3000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่ออาชีพ 1	3/3	3000-1302	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2/2	3000-1603	กีฬาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ	2/2			
				3000-1202	ทักษะเพื่อพัฒนาการสื่อสารภาษาอังกฤษ	2/3									
				3000-1301	ชีวิตและวัฒนธรรมไทย	1/1									
				3000-1601	ห้องสมุดกับการสื่อสารสนเทศ	1/1									
							3000-1522	คณิตศาสตร์ 3	3/3	3000-1423	วิทยาศาสตร์ 4	3/4			
							3000-1226	ภาษาอังกฤษสถานประกอบการ	1/2	3000-1233	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีอาหาร	1/2			
2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	3400-1002	หลักเศรษฐศาสตร์	3/3	3400-1003	การบริหารงานบุคคล	3/3	3000-0201	โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ	3/4	3000-0101	การพัฒนางานด้วยระบบคุณภาพ	3/3			
													3400-1001	หลักศิลป์	3/4
2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 24 หน่วยกิต	3404-2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	2/2	3404-2007	สัมมนาวิชาชีพ	2/3	3404-2004	การจัดการธุรกิจอาหาร	3/3*	3404-2005	คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร	2/3			
	3404-2001	โภชนาการ	3/4	3405-2003	การแปรรูปอาหาร	4/6*	3404-2008	การจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง	3/4*						
	3404-2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3/4				3404-2006	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร	2/2*						
2.3 วิชาชีพสาขางาน 18 หน่วยกิต	3404-4101	ปฏิบัติงานอาหาร 1	5/*	3404-4102	ปฏิบัติงานอาหาร 2	5/*		ฝึกวิชาชีพในสถานประกอบการ		3404-4102	ปฏิบัติงานอาหาร 3	5/*			
2.4 โครงการ 4 หน่วยกิต										3404-6001	โครงการ	4/*			
3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต				3404-2403	อาหารว่าง	2/3				3404-2009	ศิลปการตกแต่งอาหาร	2/3			
										3401-20404	อาหารจานเดียว	2/3			
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร เกณฑ์จบ 85 หน่วยกิต	3000-2005	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	0/2	3000-2006	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2	0/2	3000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3	0/2	3000-2008	กิจกรรมในสถานประกอบการ 4	0/2			
		รวม	18/18		รวม	23/25		รวม	20/26		รวม	24/26			

ปรับพื้นฐาน Summer 3404-0002 หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น 3/5 3404-0003 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2/3 3404-0004 การถนอมอาหาร 2/3 3404-0001 โภชนาการเพื่อสุขภาพ 3/5

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2546 สาขาวิชาการบริหารงานคหกรรมศาสตร์ สาขางานธุรกิจงานประดิษฐ์ ปีการศึกษา 2555-2556

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2			ภาคเรียนที่ 3			ภาคเรียนที่ 4		
	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.
1. หมวดวิชาสามัญ 21 หน่วยกิต - สามัญทั่วไป 13 นก. - สามัญพื้นฐานวิชาชีพ 8 นก.	3000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่ออาชีพ 1	3/3	3000-1202	ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษา อังกฤษ 2	2/3	3000-1302	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2/2			
	3000-1201	ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสาร- ภาษาอังกฤษ 1	2/3	3000-1601	ห้องสมุดกับการรู้สารสนเทศ	1/1						
				3000-1603	กีฬาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ	2/2						
				3000-1301	ชีวิตและวัฒนธรรมไทย	1/1						
							3000-1240	ศึกษาค้นคว้าอังกฤษโดยอิสระ	1/2	3000-1423	วิทยาศาสตร์ 4	3/4
						3000-1522	คณิตศาสตร์ 3	3/3	3000-1231	ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรม	1/2	
2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต 2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 24 หน่วยกิต	3400-1001	หลักศิลป์	3/4	3000-0201	โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ	3/4	3000-0101	การพัฒนางานด้วยระบบคุณภาพและ เพิ่มผลผลิต	3/3	3400-1003	การบริหารทรัพยากรบุคคล	3/3
				3400-1002	หลักเศรษฐศาสตร์	3/3						
	3406-2003	การพัฒนามุขนิมิตภาพ	2/2	3406-2005	ศิลปการจัดดอกไม้	2/3	3406-2001	ศิลป์และวัฒนธรรมไทย	2/2	3406-2002	การจัดการธุรกิจคหกรรม	2/2
	3406-2004	พัฒนาการครอบครัวและสังคม	2/2	3406-2007	สัมมนาวิชาชีพ	3/3	3406-2012	ศิลป์ใบตองและแกะสลัก	3/4	3406-2112	เทคนิคงานใบตอง	2/4
	3406-2006	การตัดเย็บงานประดิษฐ์	3/4									
	3406-2013	เครื่องหอมของชำร่วย	3/4									
2.3 วิชาชีพสาขางาน 15 หน่วยกิต	3406-2113	ศิลป์ประดิษฐ์	2/4	3406-2011	การจัดการธุรกิจดอกไม้	2/4	3406-2114	การประดิษฐ์ตุ๊กตา	2/4	3406-2109	การจัดดอกไม้แบบไทย	3/4
	3406-2104	แกะสลักทางธุรกิจ	2/4				3406-2103	ผลิตภัณฑ์งานกระดาษ	2/4	3406-2105	ศิลป์หัตถกรรมท้องถิ่น	2/4
							3000-7001	การฝึกงาน	4/*			
2.4 โครงการ 4 หน่วยกิต									3406-6001	โครงการ	4/*	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	3000-1306	เศรษฐกิจพอเพียง	2/2	3406-2110	การผลิตของที่ระลึก	3/4	3404-2205	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3/5			
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร เกณฑ์จบ 85 หน่วยกิต	3000-2001	องค์การวิชาชีพ 5	0/2	3000-2002	องค์การวิชาชีพ 6	0/2	3000-2003	องค์การวิชาชีพ 7	0/2	3000-2004	องค์การวิชาชีพ 8	0/2
		รวม	24/34		รวม	22/30		รวม	25/35		รวม	20/31

ปรับพื้นฐาน Summer 3406-0001 การออกแบบงานประดิษฐ์ 2/2 3406-0002 การจัดดอกไม้เบื้องต้น 3/5 3406-0003 งานประดิษฐ์เบื้องต้น 3/5 3406-0004 การอนุบาลเด็ก 2/4

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการเรียน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2546 สาขาวิชาการบริหารงานคหกรรมศาสตร์ สาขางานการดูแลเด็กและผู้สูงอายุ ปีการศึกษา 2555 - 2556

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2			ภาคเรียนที่ 3			ภาคเรียนที่ 4		
	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.	รหัสวิชา	รายวิชา	น / ชม.
1. หมวดวิชาสามัญ 21 หน่วยกิต - สามัญทั่วไป 13 นก. - สามัญพื้นฐานวิชาชีพ 8 นก.	3000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่ออาชีพ 1	3/3	3000-1202	ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษา อังกฤษ 2	2/3	3000-1302	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2/2			
	3000-1201	ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสาร- ภาษาอังกฤษ 1	2/3	3000-1601	ห้องสมุดกับการรู้สารสนเทศ	1/1						
				3000-1603	กีฬาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ	2/2						
				3000-1301	ชีวิตและวัฒนธรรมไทย	1/1						
							3000-1240	ศึกษาค้นคว้าอังกฤษโดยอิสระ	1/2	3000-1423	วิทยาศาสตร์ 4	3/4
						3000-1522	คณิตศาสตร์ 3	3/3	3000-1231	ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรม	1/2	
2. หมวดวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต 2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 24 หน่วยกิต	3400-1001	หลักศิลป์	3/4	3000-0201	โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ	3/4	3000-0101	การพัฒนางานด้วยระบบคุณภาพและ เพิ่มผลผลิต	3/3	3400-1003	การบริหารทรัพยากรบุคคล	3/3
				3400-1002	หลักเศรษฐศาสตร์	3/3						
2.3 วิชาชีพสาขางาน 15 หน่วยกิต												
2.4 โครงการ 4 หน่วยกิต										3406-6001	โครงการ	4/*
3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต												
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร เกณฑ์จบ 85 หน่วยกิต	3000-2001	องค์การวิชาชีพ 5	0/2	3000-2002	องค์การวิชาชีพ 6	0/2	3000-2003	องค์การวิชาชีพ 7	0/2	3000-2004	องค์การวิชาชีพ 8	0/2
		รวม	24/34		รวม	22/30		รวม	25/35		รวม	21/31

ปรับพื้นฐาน Summer 3406-0001 การออกแบบงานประดิษฐ์ 2/2 3406-0002 การจัดดอกไม้เบื้องต้น 3/5 3406-0003 งานประดิษฐ์เบื้องต้น 3/5 3406-0004 การอนุบาลเด็ก 2/4