

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 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)			
30-4000-1404	สถิติเพื่อการวิจัย (Statistics for Research)	3(3-0-6)			
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ					
30-4402-2002	ความปลอดภัยและสุขาภิบาล (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)			
<b>รวม</b>		<b>18(11-14-29)</b>			

ลงชื่อ .....

(นางอนงค์นารถ ปัญญารัตน์)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายศรรากร บุญปลั่งมณี)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 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)
30-4000-1406	<b>หมวดทักษะชีวิต</b> การวิจัยและพัฒนาอาหาร (Food Research and Development)	3(1-4-4)			
30-4000-1213	ภาษาอังกฤษเพื่อการเข้าสังคม และการดูแลลูกค้า (English for Socializing and Customer Care)	3(2-2-5)			
30-4000-1508	การบริหารจัดการยุคใหม่และภาวะผู้นำ (Modern Management and Leadership)	3(3-0-6)			
	<b>หมวดทักษะวิชาชีพ</b> <b>กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ</b>				
30-4402-2001	การจัดการธุรกิจ (Banquet Management)	3(1-4-4)			
30-4402-2010	การวางแผนการตลาด และการส่งเสริมการขาย (Marketing Plan and Promotion)	3(1-4-4)			
30-4402-2004	เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ (Cooking Technology)	3(1-4-4)			
<b>รวม</b>		<b>18(9-18-27)</b>			

ลงชื่อ .....

(นางอนงค์นารถ ปัญญารัตน์)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศรารกร บุญปลั่งมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 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)
				<b>หมวดทักษะวิชาชีพ</b>	
				<b>กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ</b>	
			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)
				<b>กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก</b>	
			30-4002-2103	หลักการประกอบอาหารอาเซียน 3 (Asian Cuisine 3)	3(1-4-4)
				<b>หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	
			30-4402-2118	การบริหารจัดการครัวและภัตตาคาร (Kitchen and Restaurant Management)	3(1-4-4)
				<b>โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ</b>	
			30-4106-8501	โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ 1 (Project Food and Nutrition Technology 1)	3(1-4-4)
				<b>รวม</b>	<b>18(6-24-24)</b>

ลงชื่อ .....

(นางอนงค์นาถ ปัญญารัตน์)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายศรากร บุญปลัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)  
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560  
สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 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 การจัดบริหารร้านอาหารร่วมสมัย (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 .....

(นางอนงค์นาค บุญญารัตน์)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายศรากร บุญปลัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายปวิวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย