

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 2

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

แผนการเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ชั้น ปวช.1-3

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร กลุ่มเรียน 642049101 ชื่อกลุ่มเรียน ช.1 ทป

ภาคเรียน 1/2564

ภาคเรียน 2/2564

ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	
1	20000-9101	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ภาษาไทยพื้นฐาน	2	0	2	1	20000-9102	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	0	2	1	
2	20000-9201	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ภาษาอังกฤษ 1	1	2	2	2	20000-9202	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ภาษาอังกฤษ 2	1	2	2	
3	20000-9301	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ 1	1	2	2	3	20000-9302	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ 2	1	2	2	
4	20000-9401	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์ 1	2	0	2	4	20000-9402	1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์ 2	2	0	2	
5	20000-9501	1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2	0	2			1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม 0 หน่วยกิต				
6	20000-9505	อาชีพียนศึกษา	1	0	1			1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา 0 หน่วยกิต				
7	20000-9602	1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา เพศวิถีศึกษา	1	0	1			1.7 กลุ่มวิชาศิลปะ 0 หน่วยกิต				
		2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน						2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	11 หน่วยกิต			
8	20001-9001	การเป็นผู้ประกอบการ	1	2	2	5	20491-2001	2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ วิทยาศาสตร์การอาหาร	0 หน่วยกิต	2	0	2
9	20001-9002	2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ อาชีพนามยและสิ่งแวดลอม	1	2	2	6	20491-2002	2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก เคมีอาหารเบื้องต้น	4 หน่วยกิต	1	2	2
10	20491-2003	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น	1	2	2	7	20491-2102	2.4 ฝักประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ การประกอบอาหาร	0 หน่วยกิต	2	4	4
11	20491-2006	2.4 ฝักประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ โภชนาการเบื้องต้น	2	0	2	8	20491-5101	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	0 หน่วยกิต	1	6	3
12	20491-2101	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ อาหารในการดำรงชีวิต	2	4	4			3 หมวดวิชาเลือกเสรี 2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก	2 หน่วยกิต			
		3 หมวดวิชาเลือกเสรี 2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก				9	20491-2120	2.4 ฝักประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ อาหารจานเดียว	0 หน่วยกิต	1	2	2
13	20491-2117	2.4 ฝักประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ เครื่องคิมและไอศกรีม	1	2	2			2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 0 หน่วยกิต				
		4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 0 ชั่วโมง/สัปดาห์				10	20000-2002	4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0 ชั่วโมง/สัปดาห์	0	2	0
14	20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0	2	0							
หน่วยกิตประจำภาคเรียน			18	18	26	หน่วยกิตประจำภาคเรียน			11	22	20	
หน่วยกิตสะสม			18	18	26	หน่วยกิตสะสม			29	40	46	

(นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น) (นางสาวพันทิวา ต้นประเสริฐ)

(นางทองพราว ฮาบหิน)

(นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ)

หัวหน้าแผนกวิชา

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรและการสอน

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ผู้อำนวยการ

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 2

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

แผนการเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ชั้น ปวช.1-3

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร กลุ่มเรียน 642049101 ชื่อกลุ่มเรียน ช.1 ทป

ภาคเรียน 1/2565

ภาคเรียน 2/2565

ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น
1	20000-9103	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ภาษาไทยธุรกิจ	0	2	1	1	20000-9104	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย การพูดภาษาไทยในงานอาชีพ	0	2	1
2	20000-9203	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ภาษาอังกฤษ 3	0	2	1	2	20000-9204	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ภาษาอังกฤษ 4	0	2	1
		1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์						1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์			
		1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์						1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์			
		1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม						1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม			
		1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา						1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา			
		1.7 กลุ่มวิชาศิลปะ						1.7 กลุ่มวิชาศิลปะ			
		2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ						2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ			
3	20001-9318	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ฟิลิกร์เพื่อเทคโนโลยีอาหาร 1	1	2	2	3	20001-9319	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ฟิลิกร์เพื่อเทคโนโลยีอาหาร 2	1	2	2
4	20001-9347	เคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร 1	1	2	2	4	20001-9348	เคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร 2	1	2	2
5	20001-9376	ชีววิทยาเพื่อเทคโนโลยีอาหาร 1	1	2	2	5	20001-9377	ชีววิทยาเพื่อเทคโนโลยีอาหาร 2	1	2	2
6	20001-9408	คณิตศาสตร์เพื่องานเทคโนโลยีอาหาร 1	3	0	3	6	20001-9409	คณิตศาสตร์เพื่องานเทคโนโลยีอาหาร 2	2	0	2
		2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ						2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ			
7	20491-2004	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	1	2	2	7	20491-2007	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร	1	2	2
8	20491-2008	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1	2	2			2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก			
		2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก				8	20491-2104	การแปรรูปอาหาร	1	6	4
9	20491-2103	การควบคุมและวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	1	6	4	9	20491-5103	โครงการแปรรูปอาหารฐานวิทยาศาสตร์ 3	1	6	3
10	20491-5102	โครงการแปรรูปอาหารฐานวิทยาศาสตร์ 2	1	6	3			2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ			
		2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ						2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ			
		2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ						3 หมวดวิชาเลือกเสรี			
		3 หมวดวิชาเลือกเสรี				10	20491-2118	เครื่องต้มและเครื่องต้มสมุนไพร	1	2	2
		4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร						4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร			
11	20000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	11	20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0
หน่วยกิตประจำภาคเรียน			10	28	22	หน่วยกิตประจำภาคเรียน			9	28	21
หน่วยกิตสะสม			39	68	68	หน่วยกิตสะสม			48	96	89

(นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น) (นางสาวพันทิวา ต้นประเสริฐ)

(นางทองพราว ฮาบหิน)

(นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ)

หัวหน้าแผนกวิชา

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรและการสอน

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ผู้อำนวยการ

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 2

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

แผนการเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ชั้น ปวช.1-3

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร กลุ่มเรียน 642049101 ชื่อกลุ่มเรียน ช.1 ทป

ภาคเรียน S/2565

ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	
1	20491-8001	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	0									
		1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	0									
		1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	0									
		1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	0									
		1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	0									
		1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม	0									
		1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	0									
		1.7 กลุ่มวิชาศิลปะ	0									
		2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	4									
		2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	0									
		2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	0									
		2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก	0									
		2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	4									
		ฝึกงาน		0	18	4						
		2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	0									
		3 หมวดวิชาเลือกเสรี	0									
		4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0 ชั่วโมง/สัปดาห์									
หน่วยกิตประจำภาคเรียน			0	18	4							
หน่วยกิตสะสม			48	114	93							

(นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น) (นางสาวพันทิวา ต้นประเสริฐ)

หัวหน้าแผนกวิชา หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรและการสอน

(นางทองพราว ฮวบหิน)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 2

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี

แผนการเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ชั้น ปวช.1-3

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหารฐานวิทยาศาสตร์ สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร

สาขางาน เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร กลุ่มเรียน 642049101 ชื่อกลุ่มเรียน ช.1 ทป

ภาคเรียน 1/2566

ภาคเรียน 2/2566

ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น	ที่	รหัสวิชา	รายวิชา	ท	ป	น					
1	20000-9105	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 1 หน่วยกิต	0	2	1	1	20000-9502	1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 4 หน่วยกิต	1	0	1					
		1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย 1 หน่วยกิต						1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย 0 หน่วยกิต								
		1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 0 หน่วยกิต						1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 0 หน่วยกิต								
		1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ 0 หน่วยกิต						1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ 0 หน่วยกิต								
		1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 0 หน่วยกิต						1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 0 หน่วยกิต								
		1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม 0 หน่วยกิต						1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม 1 หน่วยกิต								
		1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา 0 หน่วยกิต						1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา 1 หน่วยกิต								
		1.7 กลุ่มวิชาศิลปะ 0 หน่วยกิต						1.7 กลุ่มวิชาศิลปะ 2 หน่วยกิต								
		2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 18 หน่วยกิต						2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 12 หน่วยกิต								
		2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 2 หน่วยกิต						2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 2 หน่วยกิต								
2	20001-9201	ภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนรายงานและนำเสนอ 1 หน่วยกิต	1	2	2	2	2 20000-9601 ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อสุขภาวะ 1 หน่วยกิต	1	0	1						
		2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 9 หน่วยกิต					3 20000-9702 สุนทรียศาสตร์กับการดำรงชีวิต 1 หน่วยกิต									
		3 20491-2005 การสุขาภิบาลอาหาร 2 หน่วยกิต					4 20001-9204 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ 1 หน่วยกิต									
		4 20491-2009 การประยุกต์ใช้ชีวเคมีเพื่อเทคโนโลยีอาหาร 1 หน่วยกิต					5 20491-2010 การประยุกต์ใช้เคมีอินทรีย์เพื่อเทคโนโลยีอาหาร 1 หน่วยกิต									
		5 20491-2011 การประยุกต์ใช้ชีววิทยาเพื่อเทคโนโลยีอาหาร 1 หน่วยกิต					6 20491-2106 นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์ 1 หน่วยกิต									
6	20491-2012	การประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์เพื่อเทคโนโลยีอาหาร 3 หน่วยกิต	3	0	3	3	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก 7 หน่วยกิต	4	2	2						
		7 20491-2105 การจัดการกระบวนการผลิตอาหารในโรงงานอุตสาหกรรม 4 หน่วยกิต					7 20491-2106 2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 0 หน่วยกิต									
		8 20491-5104 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 0 หน่วยกิต					8 20491-8501 2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต									
		9 20491-2119 เบเกอรี่เบื้องต้น 1 หน่วยกิต					9 20491-2112 3 หมวดวิชาเลือกเสรี 4 หน่วยกิต									
		10 20000-2005 4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 0 ชั่วโมง/สัปดาห์					10 20000-2006 4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 0 ชั่วโมง/สัปดาห์									
9	20491-2119	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 0 ชั่วโมง/สัปดาห์	0	2	0	0	3 20491-2112 กฎหมายแรงงานและการประกันสังคม 2 หน่วยกิต	0	4	2						
		4 20491-2116 อาหารว่าง 0 หน่วยกิต					9 20491-2116 0 หน่วยกิต									
		10 20000-2005 4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 0 ชั่วโมง/สัปดาห์					10 20000-2006 4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร 0 ชั่วโมง/สัปดาห์									
		หน่วยกิตประจำภาคเรียน					14				19	21	หน่วยกิตประจำภาคเรียน	8	22	20
		หน่วยกิตสะสม					62				133	114	หน่วยกิตสะสม	70	155	134

(นางสาวแก้วพรรษา มีใจเย็น) (นางสาวพันทิวา ต้นประเสริฐ)

(นางทองพราว ฮาบหิน) (นายธีระพงษ์ วงศ์ประเสริฐ)

หัวหน้าแผนกวิชา หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรและการสอน

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ผู้อำนวยการ