



หลักสูตรประกาศนียบัตร
ผู้ประกอบการร้านอาหาร
(Certificate in Restaurant Entrepreneur)
พุทธศักราช ๒๕๕๖

วิทยาลัยชุมชนแพร่
สำนักบริหารงานวิทยาลัยชุมชน
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

ส่วนที่ ๑

องค์ประกอบ

หลักสูตรประกาศนียบัตร ผู้ประกอบการร้านอาหาร (Certificate in Restaurant Entrepreneur)

๑. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : ประกาศนียบัตรผู้ประกอบการร้านอาหาร
ภาษาอังกฤษ : Certificate in Restaurant Entrepreneur

๒. ชื่อประกาศนียบัตร

ภาษาไทย : ประกาศนียบัตรผู้ประกอบการร้านอาหาร
ภาษาอังกฤษ : Certificate in Restaurant Entrepreneur

๓. หลักการ และเหตุผลการพัฒนาหลักสูตร

จังหวัดแพร่ เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีความพร้อมด้านวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ประเภทต่างๆ อีกทั้งจังหวัดแพร่มีวิสัยทัศน์ในการที่จะให้จังหวัดแพร่เป็นประตูสู่ล้านนา ซึ่งจะทำให้มีประชาชนเป็นจำนวนมากที่เดินทางผ่านเข้ามาทางจังหวัดแพร่ และมีการหยุดพักระหว่างการเดินทาง มีร้านอาหารไว้สำหรับรองรับให้เพียงพอกับความต้องการ และ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ ประเทศไทยจะก้าวสู่ประชาคมอาเซียน ซึ่งจะมีการเคลื่อนย้ายของประชากรในกลุ่มภูมิภาคอาเซียน ในการติดต่อค้าขาย และการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ก็จะได้มีร้านอาหารที่มีมาตรฐานไว้สำหรับการรองรับประชากรในกลุ่มประเทศอาเซียนที่เข้ามายังประเทศไทย การประกอบอาชีพด้านอาหาร เป็นธุรกิจสำคัญธุรกิจหนึ่ง ที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่เจ้าของกิจการ เนื่องจากอาหารถือเป็นหนึ่งในสิ่งปัจจัยสำคัญที่เป็นความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ การดำเนินธุรกิจด้านอาหารจึงยังคงดำเนินการอยู่ได้แม้ว่าในปัจจุบันมีการเลิกกิจการของธุรกิจด้านอื่น ๆ ด้วยเหตุผลจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำทั่วโลก

วิทยาลัยชุมชนแพร่ เป็นวิทยาลัย ๑ ใน ๒๐ แห่งจากวิทยาลัยชุมชนทั่วประเทศ เป็นสถาบันทางการศึกษาของรัฐ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ จัดตั้งและดำเนินงานโดยใช้หลักการตามแนวทางการปฏิรูปการศึกษาและมติคณะรัฐมนตรีเกี่ยวกับวิทยาลัยชุมชน เมื่อวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๕ โดยการจัดตั้งและการดำเนินงานจะต้องเกิดจากความต้องการและความพร้อมของชุมชน บริหารจัดการตามปรัชญาและหลักการของวิทยาลัยชุมชน ประชาชนมีส่วนร่วมและเป็นเจ้าของทุกขั้นตอน ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด จัดการศึกษาในระบบเครือข่ายและมีความร่วมมือจากทุกภาคส่วนของชุมชนจังหวัด เพื่อให้วิทยาลัยชุมชนเป็นกลไกสำคัญ ในการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนอันจะนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน แต่ละวิทยาลัยมีพันธกิจที่รัฐมอบหมายให้จัดการศึกษาในระดับต่ำกว่าระดับปริญญาในทุกสาขาวิชาที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชนที่วิทยาลัยตั้งอยู่ ซึ่งจัดการศึกษาอย่างน้อย ๔ ประเภท ได้แก่ หลักสูตรอนุปริญญา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพและวิชาชีพชั้นสูง หลักสูตรฝึกอบรม

เพื่อพัฒนาอาชีพและเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและหลักสูตรปรับพื้นฐาน หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นหรือรายวิชาที่ใช้จัดให้ผู้เรียนเพื่อปรับพื้นฐานการศึกษาให้เต็มประสิทธิภาพ ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการศึกษา ว่าการศึกษาเป็นการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และเป็นหัวใจของการพัฒนาทั้งปวง พัฒนาให้คนไทยเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ สติปัญญา ความรู้และคุณธรรม มีจริยธรรมในการดำรงชีวิต สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข รัฐจึงถือเป็นภารกิจที่สำคัญ ในการที่จะให้คนไทยทุกคนมีโอกาสได้รับการศึกษาอย่างทั่วถึง จึงได้ระดมทรัพยากรทั้งภาครัฐและเอกชนเข้าร่วมจัดการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ได้กำหนดหลักการสำคัญในการจัดการศึกษาประการหนึ่งที่เน้นการมีส่วนร่วมของทุกส่วนของสังคม รวมทั้งองค์กรเอกชน องค์กรวิชาชีพ สถานประกอบการและสถาบันสังคม ให้ยึดหลักเอกภาพด้านนโยบายและมีความหลากหลายในการปฏิบัติ เช่น ในมาตรา ๘ (๒) ให้สังคมมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา ในมาตรา ๒๔ (๑) จัดเนื้อหาสาระและกิจกรรมให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียนโดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล มาตรา ๒๘ หลักสูตรต่างๆ ต้องมีลักษณะหลากหลาย ให้จัดตามความเหมาะสมของแต่ละระดับโดยมุ่งพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคลให้เหมาะสมแก่วัยและศักยภาพ โดยมีสาระของหลักสูตร ทั้งที่เป็นวิชาการ และวิชาชีพ ต้องมุ่งพัฒนาคนให้มีความสมดุล ทั้งด้านความรู้ ความคิด ความสามารถ ความดีงามและความรับผิดชอบต่อสังคม

สำหรับหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา มีความมุ่งหมายเฉพาะที่จะพัฒนาวิชาการ วิชาชีพขั้นสูง และการค้นคว้าวิจัย เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และพัฒนาสังคม อีกทั้งได้เห็นความสำคัญของการวิจัยและต้องการให้การวิจัยอยู่ในวิถีชีวิตของผู้ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ได้กำหนดการวิจัยไว้ในพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ในหมวด ๔ แนวการจัดการศึกษาไว้ ๓ มาตรา คือ มาตรา ๒๔ (๕) ผู้เรียนใช้วิจัยเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนรู้ มาตรา ๓๐ ให้ผู้สอนสามารถวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้และมาตรา ๒๘ หลักสูตรของอุดมศึกษาให้มีการวิจัยค้นคว้าเพื่อสร้างองค์ความรู้ ในหมวด ๖ ว่าด้วยมาตรฐานและการประกันคุณภาพการศึกษาที่ต้องนำการวิจัยเชิงประเมิณมาเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการบริหารเพื่อพัฒนาคุณภาพของผู้เรียน จากพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่า การวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรการเรียนรู้เป็นภารกิจของทุกคน กล่าวคือ ผู้เรียนทำวิจัยเพื่อเรียนรู้ ผู้สอนทำวิจัยเพื่อพัฒนาการสอน ผู้บริหารทำวิจัย เพื่อประกันคุณภาพการศึกษา เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีความน่าเชื่อถือ (พัชรี ศรีสังข์ : ๗) ดังนั้น การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น จึงมีความจำเป็นและมีคุณค่ายิ่งต่อการจัดการศึกษาที่สถาบันการศึกษาทุกระดับต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลง โดยจะต้องได้รับความร่วมมือร่วมใจจากบุคคลทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรทั้งทางตรงและทางอ้อม

ตามพันธกิจดังกล่าว วิทยาลัยชุมชนแพร่ได้ดำเนินการจัดการศึกษา ทั้งหลักสูตรอนุปริญญา และหลักสูตรฝึกอบรม จัดการศึกษาตามความต้องการของชุมชนและให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการ วิทยาลัยชุมชนแพร่เป็นสถาบันการศึกษาของรัฐ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ จัดตั้งและดำเนินการโดยใช้หลักการตามแนวทางการปฏิรูปการศึกษาปีพุทธศักราช ๒๕๔๙ มติคณะรัฐมนตรีให้จัดตั้งวิทยาลัยชุมชนตามที่ประชาชนเสนอความต้องการและมีความพร้อม จังหวัดแพร่เสนอจัดตั้งวิทยาลัยชุมชนแพร่ เพื่อให้วิทยาลัยชุมชนเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาอาชีพและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในจังหวัดแพร่ ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนอันจะนำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งกับชุมชนต่อไป

จากเหตุผลและความจำเป็นดังกล่าว วิทยาลัยชุมชนแพร่ จึงได้พัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งเป็นหลักสูตรบูรณาการ เน้นทักษะด้านการประกอบอาหาร ทั้งนี้ เพื่อเป็นความรู้พื้นฐานในการประกอบอาหาร ทั้งในและต่างประเทศ สามารถพัฒนาตนเองเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเป็นการส่งเสริมอาหารไทยที่เป็นวัฒนธรรม เอกลักษณ์และมรดกที่สืบทอดมานับร้อยๆ ปี ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายไปทั่วโลก และยังเป็น การส่งเสริมนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของภาครัฐอีกด้วย

เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรสอดคล้องกับปรัชญาการจัดการศึกษาของวิทยาลัยชุมชน และสนองนโยบายของภาครัฐ มีการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของ SMEs ในชุมชน ได้มีการสอดแทรกและกำหนดรายวิชาโดยตระหนักในคุณค่าและภาคภูมิใจในท้องถิ่นที่ตนเองอาศัยอยู่ ในการที่จะจัดตั้งกิจการเป็นผู้ประกอบการใหม่ รวมทั้งสามารถเสริมความพร้อมให้แก่ผู้ประกอบการเดิมให้มีร้านอาหารที่ได้มาตรฐานระดับสากลและอนุรักษ์เอกลักษณ์ประจำชาติด้านอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่เดิมให้เข้มแข็งอยู่กับชุมชนต่อไปได้

๔. หน่วยงานรับผิดชอบ

วิทยาลัยชุมชนแพร่ สำนักบริหารงานวิทยาลัยชุมชน สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

๕. ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีความชำนาญในการผลิตอาหารที่มาตรฐานการจัดการอาหารสากล มีจรรยาบรรณวิชาชีพและดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมในท้องถิ่น

๖. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

การศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรผู้ประกอบการร้านอาหาร มีวัตถุประสงค์ดังนี้

๖.๑ เพื่อผลิตผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารและบริการ

๖.๒ เพื่อผลิตผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความรู้ ความสามารถในการบริหารจัดการอย่างมีระบบ

สนองความต้องการของผู้บริโภค

๖.๓ เพื่อผลิตผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาธุรกิจ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต อดทน ขยันหมั่นเพียร มีจิตสำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เป็นผู้อนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่อาหารไทยสู่สากล

คุณสมบัติของผู้จบหลักสูตรที่พึงประสงค์

๑. วางแผนดำเนินการประกอบอาหาร และประกอบอาหารไทย /ขนมไทยและของว่าง /อาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม/ขนมอบ ตามหลักความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร

๒. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และ/หรือ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในธุรกิจอาหาร

๓. เลือกใช้วัตถุดิบและวัตถุดิบในท้องถิ่น สำหรับการประกอบอาหารเพื่อธุรกิจ

๔. จัดตกแต่งอาหาร บรรจุกิจกรรม

๕. วางแผนเพื่อดำเนินการจัดการธุรกิจอาหารในชุมชน

๖. ดำเนินงานจัดการธุรกิจอาหาร บริการอาหาร และจัดจำหน่ายในชุมชน

๗. พัฒนาตนเองและความเข้าใจเกี่ยวกับการอนุรักษ์และพัฒนาสิ่งแวดล้อม ศิลปกรรม วัฒนธรรม เศรษฐกิจและสำนักผูกพันต่อท้องถิ่นแผ่นดินแม่

๗. กำหนดการเปิดสอน

ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

๘. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

๘.๑ จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาปีที่ ๖ หรือเทียบเท่า

๘.๒ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีบริบูรณ์ขึ้นไป

๘.๓ มีเจตคติที่ดีต่อการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร

๙. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

๙.๑ ใช้วิธีการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่วิทยาลัยกำหนด

๙.๒ คัดเลือกผู้ที่มีคุณสมบัติเฉพาะอื่นๆ ที่กำหนดไว้ในระเบียบการสอบคัดเลือก หรือการคัดเลือกของวิทยาลัย

๑๐. ระบบการจัดการศึกษา

ใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ๑ ภาคการศึกษาฤดูร้อน มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ / ๑ ภาคการศึกษา

๑๑. การคิดหน่วยกิต

การคิดหน่วยกิต ใช้เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๘ เป็นหลัก ดังนี้

๑๑.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๑.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๑.๓ การฝึกงานหรือฝึกงานภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๑.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๒. จำนวนหน่วยกิต

ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร

๑๓. ระยะเวลาการศึกษา

กำหนดเวลาศึกษาไม่เกิน ๒ ปีการศึกษา

๑๔. รหัสวิชา ประกอบด้วยเลข ๙ ตัว

๕๔๐๒๐๒-A-BB โดยความหมายของรหัส เป็นดังนี้

๕๔	หมายถึง	รหัสจังหวัดแพร่
๐๒	หมายถึง	รหัสหมวดวิชา
๐๒	หมายถึง	รหัสหมู่วิชา/กลุ่มวิชา
A	แทนตัวเลข หมายถึง	ระดับของวิชาหรือลักษณะของวิชา ดังนี้
๑	หมายถึง	วิชาพื้นฐานหรือวิชาแกนหรือวิชาระดับต้น
๒	หมายถึง	วิชาเฉพาะหรือวิชาเอก หรือวิชาระดับกลาง
๓	หมายถึง	วิชาการฝึกงานในสาขาวิชาชีพ
BB	แทนตัวเลขลำดับที่ของรายวิชา (๐๑-๙๙)	

๑๕. โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ๔๒ หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนหน่วยกิต แต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑. หมวดวิชาแกน	ไม่น้อยกว่า	๙	หน่วยกิต
๒. หมวดวิชาเฉพาะ		๓๓	หน่วยกิต
๒.๑ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		๖	หน่วยกิต
๒.๒ กลุ่มวิชาชีพ		๒๔	หน่วยกิต
๒.๓ การฝึกงาน		๓	หน่วยกิต

รายวิชาในหลักสูตร

๑. หมวดวิชาแกน	ไม่น้อยกว่า	๙	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
๕๔๐๒๐๕-๑๐๑	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการสืบค้น (English for Communication and Information Retrieval)		๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๔๐๔-๑๐๒	จังหวัดศึกษา (Province Studies)		๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๗๑๑-๑๐๓	โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ (Software Package for Occupation)		๓(๒-๒-๕)

๒. หมวดวิชาเฉพาะ		๓๓	หน่วยกิต
๒.๑ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		๖	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๔	หลักการประกอบอาหาร (Principle of Food Preparation)		๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๖๐๗-๒๐๕	การจัดการร้านอาหาร (Restaurant Management)		๓(๒-๒-๕)
๒.๒ กลุ่มวิชาวิชาชีพ		๒๔	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๖	อาหารไทย (Thai Food)		๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๗	ขนมไทยและของว่าง (Thai Desserts and Appetizer)		๓(๑-๔-๔)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๘	น้ำพริกและเครื่องจิ้ม (Dips and Condiments)		๓(๑-๒-๔)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๙	อาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม (International and Fusion Food)		๓(๑-๔-๔)
๕๔๐๘๐๑-๒๑๐	ขนมอบ (Bakery)		๓(๑-๔-๔)
๕๔๐๖๐๗-๒๑๑	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร (Business and Restaurant Entrepreneur)		๓(๓-๐-๖)
๕๔๐๘๐๑-๒๑๒	อาหารท้องถิ่น (Local Food)		๓(๑-๔-๔)
๕๔๐๘๐๑-๒๑๓	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร (Food Safety and Sanitation)		๓(๓-๐-๖)
๒.๓ กลุ่มวิชาฝึกงาน		๓	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
๕๔๐๘๐๑-๓๐๐	การฝึกงาน (Practicum)		๓(๑๕๐)

แผนการศึกษา หลักสูตรประกาศนียบัตร ผู้ประกอบการร้านอาหาร

ภาคการศึกษาที่ ๑		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
๕๔๐๒๐๕-๑๐๑	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการสืบค้น	๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๔๐๔-๑๐๒	จังหวัดศึกษา	๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๔	หลักการประกอบอาหาร	๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๖๐๗-๒๐๕	การจัดการร้านอาหาร	๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๘๐๑-๒๑๒	อาหารท้องถิ่น	๓(๑-๔-๔)
รวม		๑๕(๙-๑๒-๒๔)

ภาคการศึกษาที่ ๒		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๖	อาหารไทย	๓(๒-๒-๕)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๗	ขนมไทยและของว่าง	๓(๑-๔-๔)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๘	น้ำพริกและเครื่องจิ้ม	๓(๑-๒-๔)
๕๔๐๘๐๑-๒๐๙	อาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม	๓(๑-๔-๔)
๕๔๐๘๐๑-๒๑๐	ขนมอบ	๓(๑-๔-๔)
๕๔๐๗๑๑-๑๐๓	โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ	๓(๒-๒-๕)
รวม		๑๘(๘-๑๘-๒๖)

ภาคการศึกษาที่ ๓		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
๕๔๐๘๐๑-๒๑๓	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	๓(๓-๐-๖)
๕๔๐๖๐๗-๒๑๑	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร	๓(๓-๐-๖)
๕๔๐๘๐๑-๓๐๐	การฝึกงาน	๓(๑๕๐)
รวม		๙(๖-๑๕๐-๑๒)

๑๖ . เกณฑ์การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

การประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรนี้ ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาตามหลักสูตร วิทยาลัยชุมชนระดับอนุปริญญา พุทธศักราช ๒๕๔๕

โดยมีเกณฑ์การประเมินผลแบบอิงเกณฑ์ คือ

ระดับผลการเรียน	ค่าระดับผลการเรียน	ความหมายของผลการเรียน
A	๔.๐	ดีเยี่ยม (excellent)
B+	๓.๕	ดีมาก (very good)
B	๓.๐	ดี (good)
C+	๒.๕	ค่อนข้างดี (above average)
C	๒.๐	พอใช้ (average)
D+	๑.๕	อ่อน (below average)
D	๑.๐	อ่อนมาก (poor)
F	๐	ไม่ผ่าน (fail)
S	-	หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในระดับพอใจ (Satisfied)
U	-	หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในระดับไม่พอใจ (Unsatisfied)
P	-	หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในระดับผ่าน (Pass)
W	-	หมายถึง ผลการเรียนเนื่องจากถอนรายวิชาเรียน (Withdrawal)
I	-	หมายถึง ผลการเรียนที่ไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
AU	-	หมายถึง การร่วมฟังไม่มีการประเมินผล ไม่นับหน่วยกิต เพื่อการจบหลักสูตร (Audit)

S และ U หมายถึง ใช้สำหรับบางรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต และไม่นำไปหาค่าผลการเรียนเฉลี่ย

ส่วนที่ ๒

รายละเอียดรายวิชา

๑. **หมวดวิชาแกน** หมายถึงรายวิชาที่เป็นความรู้พื้นฐานสำหรับการเรียนรายวิชาเฉพาะได้อย่างมีประสิทธิภาพ ได้แก่ ความรู้สาขาวิชา มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ มีรายวิชา ดังนี้

๕๔๐๒๐๕-๑๐๑

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการสืบค้น

๓(๒-๒-๕)

(English for Communication and Information Retrieval)

วัตถุประสงค์

๑. ความรู้ความเข้าใจวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา และสามารถนำมาประยุกต์กับการสื่อสาร เหมาะกับสถานการณ์และสภาพแวดล้อม
๒. มีทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน
๓. มีทักษะการอ่าน การตีความบทความและข้อมูลข่าวสารที่ได้รับและสามารถถ่ายทอดเป็น ภาษาพูดและภาษาเขียนขั้นพื้นฐาน
๔. มีทักษะการสืบค้นและสื่อสารสารสนเทศในระบบฐานข้อมูล และระบบเครือข่าย คอมพิวเตอร์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทายและกล่าวลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การแลกเปลี่ยนข้อมูลส่วนตัว การกล่าวคำขอโทษและขอบคุณ แสดงความคิดเห็น การฟังและให้ข้อมูลข่าวสารและแนะนำ การซื้อขายสินค้า และการต่อรองราคา การบอกทิศทาง ความเข้าใจในวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งสอดแทรกอยู่ในภาษา อ่านข้อความและบทความสั้น ๆ ซึ่งมีรูปประโยค คำศัพท์พื้นฐาน สำนวนง่าย ๆ ที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน เช่น ป้ายประกาศ โฆษณา ฉลาก เขียนข้อความสั้น ๆ และง่าย ๆ เช่น จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ กรอกแบบฟอร์ม การแสวงหาความรู้และการสื่อสารข้อมูลบนเครือข่ายคอมพิวเตอร์จากระบบฐานข้อมูลและแหล่งข้อมูล

๕๔๐๔๐๔-๑๐๒

จังหวัดศึกษา

๓(๒-๒-๕)

(Province Studies)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจ ความเป็นมา สภาพปัญหาและแนวทางการพัฒนาจังหวัด
๒. มีความรู้ ความเข้าใจสังคม วัฒนธรรม ประเพณีและภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัด
๓. มีความรู้ ความเข้าใจสภาพเศรษฐกิจและการพัฒนาอาชีพของจังหวัด
๔. มีความรู้ ความเข้าใจสภาพภูมิศาสตร์ ทรัพยากร พืชพรรณและสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ
๕. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการอนุรักษ์และพัฒนาสิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม
๖. มีภารกิจนีสัยในการเรียนรู้ และสำนึกรักผูกพันต่อท้องถิ่นแผ่นดินแม่

อธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เรื่องของจังหวัดอันเป็นที่ตั้งของวิทยาลัยชุมชน ในด้านประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ ทรัพยากรสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การพัฒนาอาชีพและสินค้า พืชพรรณ สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมศิลปกรรม ประเพณี ศาสนา บุคคลสำคัญ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปัญหาและแนวทางการพัฒนาจังหวัด

๕๔๐๗๑๑-๑๐๓

โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ (Software Package for Occupation)

๓(๒-๒-๕)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจโครงสร้างและการใช้งานของโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานอาชีพ
๒. มีความรู้ และ ทักษะสามารถประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปด้านจัดทำเอกสาร การจัดการฐานข้อมูลการวิเคราะห์ข้อมูล การนำเสนอผลงานและการผลิตสื่อในงานอาชีพ
๓. มีทัศนคติในการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในงานอาชีพ การจัดการเอกสาร การจัดการฐานข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การนำเสนอผลงานด้วยคอมพิวเตอร์ สื่อผสมและการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการผลิตสื่อประเภทต่างๆ การสืบค้นข้อมูล สารสนเทศ สื่อพัฒนางานอาชีพด้วยคอมพิวเตอร์

๒. หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง รายวิชาที่เป็นแก่นแท้หรือจุดเน้นของหลักสูตร แสดงลักษณะเฉพาะเกี่ยวกับความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่ต้องการสร้างคนที่ทำงานเฉพาะด้าน หรือเพื่อการประกอบอาชีพ หรือเพื่อเติมเต็มศักยภาพ บุคคลในด้านใดด้านหนึ่ง มีรายวิชาดังนี้

๕๔๐๘๐๑-๒๐๔

หลักการประกอบอาหาร (Principles of Food Preparation)

๓(๒-๒-๕)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้เกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
๒. มีความเข้าใจหลักการเตรียม หลักการหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหารประเภท เนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช ไขมันและการเก็บรักษาอาหาร
๓. มีความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
๔. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช ไขมัน ตัดแปลงอาหารและเก็บรักษาอาหาร
๕. มีเจตคติที่ดีและทัศนคติในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความหมายคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียม การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร การปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหาร หลักการและเทคนิคการ

ประกอบอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช และไขมัน การเก็บรักษาอาหารประเภทต่างๆ และ ศึกษาเกี่ยวกับหลักการอาหารฮาลาล

๕๕๐๖๐๗-๒๐๕

**การจัดการร้านอาหาร
(Restaurant Management)**

๓(๒-๒-๕)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจหลักการและวิธีดำเนินงานที่เหมาะสมในการจัดบริการอาหาร
๒. มีความรู้ ทักษะวิธีการจัดบริการอาหารในร้านอาหาร
๓. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพธุรกิจอาหาร ปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ อุตุน

และมีความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดบริการอาหารในร้านอาหาร การบริหารงานบุคคลและการเงิน การงานแผนอาคารและอุปกรณ์ การจัดการครัว การจัดซื้อและการเก็บรักษาวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพอาหาร

๕๕๐๘๐๑-๒๐๖

**อาหารไทย
(Thai Food)**

๓(๒-๒-๕)

วัตถุประสงค์

๑. มีความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหาร การทำตำรับมาตรฐาน การประกอบอาหารไทยสำหรับร้านอาหาร
๒. มีทักษะในการใช้วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
๓. มีทักษะในการประกอบและพัฒนาอาหารไทยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ จัดตกแต่งอาหารและจัดจำหน่าย
๔. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตและรอบคอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการ วิธีการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับประกอบและพัฒนาอาหารไทยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ จัดตกแต่งอาหารและจัดจำหน่ายอาหารไทยสำหรับร้านอาหารประเภทอาหารคาว การจัดตกแต่ง การคิดต้นทุน และจัดจำหน่าย

๕๕๐๘๐๑-๒๐๗

**ขนมไทยและของว่าง
(Thai Desserts and Appetizer)**

๓(๑-๔-๔)

วัตถุประสงค์

๑. มีความเข้าใจการเลือก การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทยและของว่าง การบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
๒. มีทักษะในการเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมไทยและของว่าง
๓. มีทักษะในการทำขนมไทยและของว่าง จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

๔. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือก การใช้วัตถุดิบในการทำขนมไทยและของว่าง การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมไทยและของว่าง วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทยและของว่าง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

๕๕๐๘๐๑-๒๐๘

น้ำพริกและเครื่องจิ้ม (Dips and Condiments)

๒(๑-๒-๔)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจหลักการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ การดัดแปลงและพัฒนาตำรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การแกะสลักผัก การจัดตกแต่งผักและเครื่องเคียง
๒. มีทักษะในการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ ดัดแปลงตำรับและพัฒนาการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม
๓. มีทักษะในการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม จัดตกแต่งผัก เครื่องเคียงและจำหน่าย
๔. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตและรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม หลักการและเทคนิคการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การดัดแปลงและพัฒนาตำรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การแกะสลักผัก จัดตกแต่งผักและเครื่องเคียง การจัดจำหน่าย

๕๕๐๘๐๑-๒๐๙

อาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม (International and Fusion Food)

๓(๑-๔-๔)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจหลักการประกอบอาหารนานาชาติ ลักษณะของอาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบและบริการอาหาร
๒. มีทักษะ ในการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม
๓. มีทักษะในการประกอบอาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม จัดตกแต่งและบริการ
๔. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม การเลือกวัตถุดิบ การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ หลักการและเทคนิค การประกอบอาหารนานาชาติและอาหารร่วมวัฒนธรรม และ บริการ การจัดตกแต่ง ศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักการอาหารฮาลาล

๕๕๐๘๐๑-๒๑๐

ขนมอบ
(Bakery)

๓(๑-๔-๔)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้ และเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปัง และ โดนัท
๒. มีทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และนำเทคโนโลยีมาใช้ได้เหมาะสมกับขนมอบ
๓. มีทักษะในการจัดทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ
๔. มีทักษะในการพัฒนาและดัดแปลง ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
๕. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ หลักการและเทคนิค การทำผลิตภัณฑ์ขนมอบเพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย

๕๕๐๖๐๗-๒๑๑

ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร
(Business and Restaurant Entrepreneur)

๓(๓-๐-๖)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจ แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร
๒. มีความรู้ และทักษะในกำหนดเป้าหมาย และรู้หลักการจัดทำแผนธุรกิจ
๓. มีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการที่ดี จัดทำแผนธุรกิจ ดำเนินธุรกิจอาหารที่เหมาะสม สามารถประยุกต์ใช้กับสังคมและชุมชนได้ ตลอดจนบทบาทหน้าที่ขององค์กรธุรกิจ การเงิน ภาษีและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง และศึกษาเกี่ยวกับหลักการอาหารฮาลาล

๕๕๐๘๐๑-๒๑๒

อาหารท้องถิ่น
(Local Food)

๓(๑-๔-๔)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ เข้าใจการใช้วัตถุดิบประกอบอาหาร การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญประจำท้องถิ่น เข้าใจวิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารแต่ละท้องถิ่น และการจัดจำหน่าย

๒. มีทักษะสามารถใช้วัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารท้องถิ่น
๓. มีทักษะประกอบอาหารแต่ละท้องถิ่น การจัดตกแต่งและจัดจำหน่าย
๔. มีทัศนียภาพในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การใช้วัตถุดิบ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่นตามฤดูกาล ประเพณีและเทศกาลต่างๆ การตกแต่งและการจัดจำหน่าย

๕๕๐๘๐๑-๒๑๓

ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร
(Food Safety and Sanitation)

๓(๓-๐-๖)

วัตถุประสงค์

๑. มีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องความปลอดภัยของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหาร สาเหตุของโรค การแพร่เชื้อ และวิธีป้องกัน แนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหาร การดูแลการผลิตอาหารให้ปลอดภัย
๒. มีความรู้เรื่องกฎหมาย มาตรฐานและพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง ความปลอดภัยและการจัดการสุขาภิบาลร้านอาหาร
๓. มีความรู้ และทักษะที่นำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและมีทักษะในการจัดการสุขาภิบาลร้านอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาด้านความปลอดภัยของอาหาร อันตรายและโรคที่เกิดจากอาหาร การสุขาภิบาลอาหาร หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี การควบคุมคุณภาพอาหาร มาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องอาหารและการบริการ

๕๕๐๘๐๑-๓๐๐

การฝึกงาน
(Practicum)

๓(๑๕๐)

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้สามารถนำความรู้และประสบการณ์ทางด้านการประกอบอาหารไปใช้ในสถานประกอบการและในชุมชนได้
๒. เพื่อฝึกการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร
๓. เพื่อฝึกการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชน
๔. เพื่อมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและการสร้างเครือข่ายกับชุมชน

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารในสถานประกอบการร้านอาหาร รีสอร์ทและโรงแรม เป็นการสร้างเครือข่ายกับชุมชน เพิ่มพูนทักษะในด้านการประกอบอาหารและเป็นการเตรียมความพร้อมการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร

การให้ความหมายระบบรหัสวิชา

หมวดวิชา/หมู่วิชา(กลุ่มวิชา)

ลำดับที่หมู่วิชา	หมวดวิชา/หมู่วิชา(กลุ่มวิชา)
๐๐	๐๑) หมวดวิชาการศึกษา ได้จัดหมู่วิชาดังนี้
๐๑	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชาครุศาสตร์
๐๒	หมู่วิชาหลักการศึกษาศาสตร์
๐๓	หมู่วิชาหลักสูตรและการสอน
๐๔	หมู่วิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษา
๐๕	หมู่วิชาการประเมินผลและวิจัยทางการศึกษา
๐๖	หมู่วิชาจิตวิทยาและการแนะแนว
๐๗	หมู่วิชาการบริหารการศึกษา
๐๘	หมู่วิชาการศึกษาปฐมวัย
๐๙	หมู่วิชาการศึกษาพิเศษ
	-----ฯลฯ-----
	(๐๒) หมวดวิชามนุษยศาสตร์ ได้จัดหมู่วิชา ดังนี้
๐๐	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชามนุษยศาสตร์
๐๑	หมู่วิชาปรัชญา
๐๒	หมู่วิชาศาสนาและเทววิทยา
๐๓	หมู่วิชาภาษาศาสตร์
๐๔	หมู่วิชาภาษาไทย
๐๕	หมู่วิชาภาษาอังกฤษ
๐๖	หมู่วิชาภาษาญี่ปุ่น
๐๗	หมู่วิชาภาษาจีน
๐๘	หมู่วิชาภาษามาลเลย์
๐๙	หมู่วิชาภาษาฝรั่งเศส
๑๐	หมู่วิชาภาษาเยอรมัน
๑๑	หมู่วิชาภาษาอิตาเลียน
๑๒	หมู่วิชาบรรณารักษ์และสารสนเทศ
๑๓	หมู่วิชาประวัติศาสตร์
๑๔	หมู่วิชาภาษารัสเซีย
๑๕	หมู่วิชาภาษาเกาหลี
๑๖	หมู่วิชาภาษาลาว
๑๗	หมู่วิชาภาษาเขมร
๑๘	หมู่วิชาภาษาพม่า
๑๙	หมู่วิชาภาษาเวียดนาม
๒๐	หมู่วิชาภาษาสเปน
๒๑	หมู่วิชาภาษาอาหรับ

ลำดับที่หมู่วิชา	หมวดวิชา/หมู่วิชา(กลุ่มวิชา)
๐๐	(๐๓)หมวดวิชาศิลปกรรมศาสตร์ ได้จัดหมู่วิชาดังนี้
๐๑	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชาศิลปกรรมศาสตร์
๐๒	หมู่วิชาพื้นฐานทางศิลปกรรม
๐๓	หมู่วิชาจิตรศิลป์
๐๔	หมู่วิชาประยุกตศิลป์ ออกแบบ ๒ มิติ
๐๕	หมู่วิชาประยุกตศิลป์ ออกแบบ ๓ มิติ
๐๖	หมู่วิชานาฏศิลป์และการแสดง
๐๗	หมู่วิชาดุริยางคศิลป์
	-----ฯลฯ-----
	(๐๔)หมวดวิชาสังคมศาสตร์ ได้จัดหมู่วิชา ดังนี้ คือ
๐๐	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชาสังคมศาสตร์
๐๑	หมู่วิชาจิตวิทยา
๐๒	หมู่วิชามานุษยวิทยา
๐๓	หมู่วิชาสังคมวิทยา
๐๔	หมู่วิชาภูมิศาสตร์
๐๕	หมู่วิชารัฐศาสตร์
๐๖	หมู่วิชานิติศาสตร์
๐๗	หมู่วิชาเศรษฐศาสตร์
๐๘	-----ฯลฯ-----
	(๐๕)หมวดวิชานิเทศศาสตร์ ได้จัดหมู่วิชา ดังนี้ คือ
๐๐	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชานิเทศศาสตร์
๐๑	หมู่วิชาการสื่อสาร
๐๒	หมู่วิชาสิ่งพิมพ์
๐๓	หมู่วิชาการประชาสัมพันธ์
๐๔	หมู่วิชาวิทยุ-โทรทัศน์
๐๕	หมู่วิชาการโฆษณา
๐๖	หมู่วิชาการถ่ายภาพ
๐๗	หมู่วิชาภาพยนตร์
๐๘	-----ฯลฯ-----

ลำดับที่หมู่วิชา	หมวดวิชา/หมู่วิชา(กลุ่มวิชา)
๐๐ ๐๑ ๐๒ ๐๓ ๐๔ ๐๕ ๐๖ ๐๗ ๐๘ ๐๙ ๑๐ ๑๑	<p>(๐๖)หมวดวิชาบริหารธุรกิจและการจัดการ ได้เป็นจัดหมู่วิชา ดังนี้ คือ</p> <p>หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชาบริหารธุรกิจและการจัดการ</p> <p>หมู่วิชาการเลขานุการ</p> <p>หมู่วิชาการบัญชี</p> <p>หมู่วิชาการเงินและการธนาคาร</p> <p>หมู่วิชาการตลาด</p> <p>หมู่วิชาการสหกรณ์</p> <p>หมู่วิชาการบริหารธุรกิจและรัฐกิจ</p> <p>หมู่วิชาธุรกิจและการบริการ</p> <p>หมู่วิชาประกันภัยและวินาศภัย</p> <p>หมู่วิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ</p> <p>หมู่วิชาอุตสาหกรรมกรรมการท่องเที่ยว</p> <p>-----ๆลๆ-----</p>
๐๐ ๐๑ ๐๒ ๐๓ ๐๔ ๐๕ ๐๖ ๐๗ ๐๘ ๐๙ ๑๐ ๑๑ ๑๒	<p>(๐๗)หมวดวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดเป็นหมู่วิชา ดังนี้ คือ</p> <p>หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p> <p>หมู่วิชาฟิสิกส์</p> <p>หมู่วิชาเคมี</p> <p>หมู่วิชาชีววิทยา</p> <p>หมู่วิชาดาราศาสตร์</p> <p>หมู่วิชาวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับโลก</p> <p>หมู่วิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม</p> <p>หมู่วิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ</p> <p>หมู่วิชาวิทยาศาสตร์การกีฬา</p> <p>หมู่วิชาคณิตศาสตร์</p> <p>หมู่วิชาสถิติประยุกต์</p> <p>หมู่วิชาคอมพิวเตอร์</p> <p>-----ๆลๆ-----</p>
๐๐ ๐๑ ๐๒ ๐๓ ๐๔ ๐๕ ๐๖ ๐๗	<p>(๐๘)หมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้จัดเป็นหมู่วิชา ดังนี้ คือ</p> <p>หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ของหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p>หมู่วิชาอาหารและโภชนาการ</p> <p>หมู่วิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย</p> <p>หมู่วิชาบ้านและการบริหารงานบ้าน</p> <p>หมู่วิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก</p> <p>หมู่วิชาศิลปะประดิษฐ์</p> <p>หมู่วิชาสิ่งทอ</p> <p>-----ๆลๆ-----</p>

ลำดับที่หมวดวิชา	หมวดวิชา/หมวดวิชา(กลุ่มวิชา)
	(๑๙)หมวดวิชาเกษตรศาสตร์ ได้จัดเป็นหมวดวิชา ดังนี้ คือ
๐๐	หมวดวิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมวดวิชาใดได้ของหมวดวิชาเกษตรกรรม
๐๑	หมวดวิชาปฐพีวิทยา
๐๒	หมวดวิชาพืชไร่
๐๓	หมวดวิชาพืชสวน
๐๔	หมวดวิชาสัตวบาล
๐๕	หมวดวิชาสัตวแพทย์
๐๖	หมวดวิชาการประมง
๐๗	หมวดวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
๐๘	หมวดวิชากีฏวิทยาโรคพืชและวัชพืช
๐๙	หมวดวิชาวนศาสตร์
๑๐	หมวดวิชาชลประทาน
๑๑	หมวดวิชาเกษตรกลวิธาน
๑๒	หมวดวิชาส่งเสริมการเกษตร
๑๓	หมวดวิชาสื่อสารการเกษตร
๑๔	หมวดวิชาเกษตรศึกษา
	(๑๐)หมวดวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ได้จัดเป็นหมวดวิชา ดังนี้ คือ
๐๐	หมวดวิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมวดวิชาใดได้ของหมวดวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
๐๑	หมวดวิชาอุตสาหกรรม
๐๒	หมวดวิชาเซรามิกส์
๐๓	หมวดวิชาศิลปหัตถกรรม
๐๔	หมวดวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๐๕	หมวดวิชาออกแบบ-เขียนแบบสถาปัตยกรรม
๐๖	หมวดวิชาก่อสร้าง-โยธา
๐๗	หมวดวิชาไฟฟ้ากำลัง
๐๘	หมวดวิชาอิเล็กทรอนิกส์
๐๙	หมวดวิชาเครื่องกล
๑๐	หมวดวิชาเทคนิคการผลิต
๑๑	หมวดวิชาเทคโนโลยีการพิมพ์
๑๒	หมวดวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ
๑๓	หมวดวิชาเทคโนโลยีโลหะ
๑๔	หมวดวิชาเทคโนโลยีด้านความเย็น
๑๕	หมวดวิชาช่างยนต์
๑๖	หมวดวิชาช่างกลเรือ
๑๗	หมวดวิชาแมคคาทรอนิกส์

หมายเหตุ. อ้างอิงจาก หลักสูตรวิทยาลัยชุมชน ระดับอนุปริญญา พุทธศักราช ๒๕๔๕ หน้า๑๒-๑๗

ส่วนที่ ๓ ศักยภาพ อาจารย์ผู้สอน

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	วิชาที่สอน	สถานที่ทำงาน
1	อาจารย์พิชญาวพร อายุมั่น	วท.บ.	อาจารย์ผู้สอน	1. ความปลอดภัยและสุขาภิบาล	ม.แม่โจ้-แพร่
2	นางสาววิยะณี ดังก้อง	ศศ.ม.ภาษาอังกฤษ ศศ.บ.ภาษาอังกฤษ	ครู	2. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการ สืบค้นสำหรับผู้ประกอบการ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
3	นางสาวจอมขวัญ เวียงเงิน	วท.ม. วนศาสตร์ สาขาบริหารทรัพยากรป่าไม้ ศศ.ม.การท่องเที่ยวและการ โรงแรม	ครู	1. จังหวัดศึกษา 2. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
4	นายกิติพร สังคคิต	วท.ม.วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	ครู	1. ความปลอดภัยและสุขาภิบาล 2. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
5	นางสาวจุฬารัตน์ ดวงตาดำ	บธ.ม.บริหารธุรกิจ วท.ม.คหกรรมศาสตร์	ครูผู้ช่วย	1. การจัดการร้านอาหาร 2. หลักการประกอบอาหาร 3. อาหารท้องถิ่น 4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
6	นางเบญจิกา ยะสาวงษ์	บธ.ม.บริหารธุรกิจ บธ.บ.บริหารธุรกิจ(การตลาด)	เจ้าหน้าที่งานฝึกอบรม	1. ธุรกิจการเป็นผู้ประกอบการ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
7	นายสุรวิทย์ พิมพ์ศรี	-ปกศ.ต้น -ประกาศนียบัตรการบริหาร ร้านอาหารและโรงแรม -ประกาศนียบัตรสุขาภิบาลอาหาร ประเทศอังกฤษ	CHEF	1. อาหารไทย 2. อาหารนานาชาติ/อาหารร่วม วัฒนธรรม	มาเลเซีย

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	วิชาที่สอน	สถานที่ทำงาน
8	นายสิทธิ ปิตตาฝ่าย	มัธยมศึกษาตอนปลาย	BAKER & PASTRY	1. ขนมอบ	ร้าน TWO-CHEFS พัทยา
9	นายบุญเลิศ ภูโคกค้อย	มัธยมศึกษาตอนปลาย	CHEF	1. อาหารไทย 2. อาหารนานาชาติ/อาหารร่วมสมัย	อัลไพน์ กอล์ฟ รีสอร์ท เชียงใหม่
10	นางบังอร บุตรโส	ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์	ครู	1. ขนมอบ 2. อาหารไทย 3. อาหารนานาชาติ/อาหารร่วม วัฒนธรรม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
11	นางฉัตรวิมล พิมพ์น้อย	ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์	ครู	1. อาหารไทย 2. น้ำพริกเครื่องจิ้ม 3. ขนมไทย/ของว่าง 4. อาหารนานาชาติ/อาหารร่วม วัฒนธรรม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
12	นางสาวโสพิศ วงศ์คำลือ	ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์	ครู	1. อาหารไทย 2. น้ำพริกเครื่องจิ้ม 3. ขนมไทย/ของว่าง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
13	นางวิไลวรรณ ศรีวิพัฒน์	ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์	ผู้ช่วยหัวหน้างาน ผลผลิตการค้า	1. อาหารไทย 2. น้ำพริกเครื่องจิ้ม 3. ขนมไทย/ของว่าง	วิทยาลัยสารพัดช่างแพร่
14	นางสาวศุภลักษณ์ มุตยะ	บธ.ม.บริหารธุรกิจ	นักวิชาการพัสดุ	1. ธุรกิจการเป็นผู้ประกอบการ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
15	ว่าที่ รอ.สุรศักดิ์ จันทรานิมิตร	ศษ.บ. คหกรรมศาสตร์	ครู	1. ความปลอดภัยและสุขาภิบาล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่
16	นางสาวกคพร วงศ์ชัยพานิชย์	คศ.บ.คหกรรมศาสตร์	เจ้าหน้าที่โครงการ	1. อาหารไทย	วิทยาลัยชุมชนแพร่

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	วิชาที่สอน	สถานที่ทำงาน
17	นายณรงค์ พิริยานุรักษ์		วิทยากร	1. อาหารท้องถิ่น 2. อาหารไทย 3. น้ำพริกเครื่องจิ้ม	อ.เมือง จ.แพร่
18	นายประเสริฐ มหามิตร		วิทยากร	1. อาหารท้องถิ่น 2. อาหารไทย 3. น้ำพริกเครื่องจิ้ม	อ.สูงเม่น จ.แพร่
19.	นายมนัส จันทร์พวง	ค.บ. คอมพิวเตอร์ศึกษา ศษ.ม. หลักสูตรและการนิเทศ	ครู คศ.2	1. โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ 2. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
20.	นางสาวศิริรัตน์ ทินโนรส	ค.บ. คอมพิวเตอร์ศึกษา วท.ม. เทคโนโลยีสารสนเทศ	ครู คศ.2	1. โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ 2. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
21.	นางสาวปุณยวีร์ อภิโชติธนะเศรษฐ์	บช.บ. การบัญชี บธ.ม. การบัญชี	- หัวหน้างานการเงิน - ครูคศ.2	1. ธุรกิจการเป็นผู้ประกอบการ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
22.	นายพงศธร กันทะวงศ์	บธ.ม.บริหารธุรกิจ	ครูผู้ช่วย	1. ธุรกิจการเป็นผู้ประกอบการ	วิทยาลัยชุมชนแพร่
23.	นางนุชนาฏ ชาวปลายนา	ศษ.ม.หลักสูตรและการสอน บธ.บ. การจัดการ	ครูผู้ช่วย	1. ธุรกิจการเป็นผู้ประกอบการ	วิทยาลัยชุมชนแพร่

ส่วนที่ ๔

คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร

ที่ปรึกษา

- | | |
|---------------------------------|--|
| ๑. นายกิตติพันธ์ เอื้ออภิญญกุล | ประธานกรรมการสภาวิทยาลัยชุมชนแพร่ |
| ๒. ผศ.ดร.อชิตพล ศศิธรานวัฒน์ | คณะกรรมการสภาวิชาการวิทยาลัยชุมชนแพร่ |
| ๓. ดร.พัชราภรณ์ ลิ้มปิอังคนันต์ | คณะกรรมการสภาวิทยาลัยชุมชนแพร่ |
| ๔. นายเด่น ปัญญาพันธ์ | คณะกรรมการสภาวิทยาลัยชุมชนแพร่ |
| ๕. นางสาวประไพพรรณ กวีเกษม | คณะกรรมการสภาวิชาการวิทยาลัยชุมชนแพร่ |
| ๖. นายบุญญพัฒน์ นามวงศ์พรหม | รักษาราชการแทนผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนแพร่ |

คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	ประสบการณ์/สถานที่ทำงาน
๑.	ผศ.ศรีสมร คงพันธุ์ (หลักการประกอบอาหาร , อาหาร พื้นเมือง , การบริหารจัดการ ร้านอาหาร ,การบริการ)	ว.ท.บ. โภชนวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล ป.บ. อาหารโภชนาการวิทยาลัยเทคนิค กรุงเทพ Chef. Hotel and Restaurant Management Hawaii University	- ผู้อำนวยการโรงเรียนสอน อาหารการเลี้ยงยิ่งเจริญ - ข้าราชการบำนาญ	- อดีตรองคณบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล - ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโบราณ กินอาหารตาม ฤดูกาล นำมาประกอบอาหาร - วิทยากรการประกอบอาหารไทย อาหารสากล
๒.	นางฉัตรวิมล พิมพ์น้อย (การประกอบอาหารไทย, ขนมไทย และของว่าง)	กศ.บ. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและ โภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษา แพร่	- ครูผู้สอนแผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ - ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารไทย อาหารยุโรป - การแปรรูปอาหาร - วิทยากรด้านการประกอบอาหาร - การศึกษาดูงาน ในประเทศนิวซีแลนด์ , ออสเตรเลีย , สิงคโปร์ , มาเลเซีย

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	ประสบการณ์/สถานที่ทำงาน
๓.	นางสาวจิราพร แก้วดวงเล็ก	วท.บ (คหกรรมศาสตร์)	วิทยากรด้านขนมและของว่าง	- มีความชำนาญด้านการทำขนมไทยและของว่าง ๓ ปี - ผ่านประสบการณ์การทำงานร้านอาหารและภัตตาคารต่าง ๆ ระยะเวลา ๕ ปี
๔.	นางสาวกมลรัช บุญสืบสกุล	วท.บ (คหกรรมศาสตร์)	Assistant begerary chef ณ Le Cordon Bleu Dusit Culinary School กรุงเทพฯ	- มีความเชี่ยวชาญด้านเบเกอรี่ - มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารนานาชาติ - มีประสบการณ์ทำงาน ณ Ausable Country club in USA
๕.	นายสุรวิทย์ พิมศร (การประกอบอาหารไทย, อาหาร สากล)	- ปกศ.ต้น - ประกาศนียบัตรการบริหาร ร้านอาหารและโรงแรม - ประกาศนียบัตรสุขาภิบาลอาหาร ประเทศอังกฤษ	- Group Executive head chef - ปัจจุบันหัวหน้า Chef ร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย	- รองเลขาฯ สมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ๒ สมัย - ประสบการณ์ในการทำอาหาร ๓๗ ปี ความชำนาญในการ ประกอบอาหารไทย จีน ยุโรป - Sky chef Singapore Airline ๓ ปี - Sous chef- head chef carry maner group resort ๔ ปี
๖.	นายสิทธิ ปิตตาฝ่าย (ขนมอบ)	- มัธยมศึกษาตอนปลาย - Bakery & Pastry U.F.M School	- BAKER & PASTRY ร้าน TWO-CHEFS จ. พัทธยา	- ความเชี่ยวชาญการทำเบเกอรี่และขนมอบ ในโรงแรมทั้งใน และต่างประเทศ
๗.	นายบุญเลิศ ภูโคกค้อย (อาหารสำหรับร้านอาหาร , อาหาร Fusion)	- มัธยมศึกษาตอนปลาย	- Executive Chef Alpine golf resort ChiangMai	- มีความชำนาญในการทำอาหารไทย และ จีน ๘ ปี - มีความเชี่ยวชาญในการทำอาหาร Fusion

คณะกรรมการดำเนินงานพัฒนาและยกย่องหลักสูตร บุคลากรวิทยาลัยชุมชนแพร่

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	ประสบการณ์/สถานที่ทำงาน
๑.	นางสาวจุฬารัตน์ ดวงตาดำ	บธ.ม. บริหารธุรกิจ วท.บ. คหกรรมศาสตร์	ครูผู้ช่วย	- โภชนากรของบริษัทบอดีไซฟ์ - ครูผู้สอน
๒.	นางสาวจอมขวัญ เวียงเงิน	ศศ.ม.การท่องเที่ยวและการโรงแรม วท.ม. วนศาสตร์ สาขาการบริหารทรัพยากรป่าไม้	ครู ศศ.๒	- หัวหน้ากลุ่มงานหลักสูตรฝึกอบรมวิทยาลัยชุมชนแพร่
๓.	นายกิตติพร สังคดิส	วท.ม.วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วท.บ.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ครู ศศ.๒	- หัวหน้ากลุ่มงานกิจการนักศึกษาวิทยาลัยชุมชนแพร่ - หัวหน้าฝ่ายผลิต บริษัทฟู้ดแอนด์ดริงจังก์ต (มหาชน)
๔.	นางสาวศศิณภา ชูช่วง	วท.ม. สาขาวิชาเคมี วท.บ. วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม	นักวิชาการศึกษา ๔	- ผู้ช่วยนักวิจัย คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร - ครูพี่เลี้ยงเด็กพิการ โรงเรียนบ้านวังพิกุล
๕.	นางเบญจิกา ยะสาวงษ์	บธ.ม.บริหารธุรกิจ บธ.บ.บริหารธุรกิจ(การตลาด)	เจ้าหน้าที่วิทยาลัยชุมชนแพร่	- เจ้าหน้าที่งานฝึกอบรมวิทยาลัยชุมชนแพร่ - ผ่านการฝึกอบรมเบเกอร์รี่เบื้องต้น สถาบัน TAFF ประเทศออสเตรเลีย
๖.	นางสาวภคพร วงศ์ชัยพาณิชย์	ศศ.บ.พัฒนาการเด็กและครอบครัว ปวส. คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	เจ้าหน้าที่โครงการอาหาร	- เจ้าหน้าที่ฝึกอบรมโครงการอาหาร - ครูผู้สอนโรงเรียนวัดเมธังกราวาส - ครูผู้สอนโรงเรียนเทพพิทักษ์วิทยา
๗.	นางสาวบุญญารัตน์ บุญถนอม	บธ.บ. การเลขานุการ	นักวิชาการศึกษา	- นักวิชาการศึกษาวิทยาลัยชุมชนแพร่ - เลขานุการ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

ส่วนที่ ๕
ผู้เชี่ยวชาญวิเคราะห์ความสอดคล้องของหลักสูตร

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	ประสบการณ์/สถานที่ทำงาน
๑.	รศ.อบเชย วงศ์ทอง	วท.บ. คหกรรมศาสตร์ วท.ม. โภชนศาสตร์ Dip. in Applied Nutrition (University of Indonesia)	๑. ผู้ทรงคุณวุฒิพิเศษภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ๒. นายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์	- หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (๒๕๔๗-๒๕๕๑) - กรรมการ และวิทยากร “โครงการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารทั่วโลก” - วิทยากร สาธิตและเผยแพร่อาหารไทย ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา (๒๕๓๙-๒๕๔๓) และ ประเทศเม็กซิโก เปรู ชิลี บราซิล อาร์เจนติน่า บังคลาเทศ ออสเตรเลีย - วิทยากรฝึกอบรมวิชาชีพสำหรับประชาชนของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ความเชี่ยวชาญการประกอบอาหารไทย การจัดทำอาหาร โภชนาการแต่ละวัย - ควบคุมการทำวิทยานิพนธ์ นิสิตบัณฑิตศึกษา คหกรรมศาสตร์ (สาขาอาหารและโภชนาการ) ๒๕๓๐-ปัจจุบัน - แต่งตำรา / หนังสือ : หลักการประกอบอาหาร โภชนาศาสตร์ ครอบครัว เมนูอาหารลดน้ำหนัก รวมสูตรอาหารจานเดียวรักลูก - กรรมการวิพากษ์หลักสูตรปริญญาตรี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	ประสบการณ์/สถานที่ทำงาน
				มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล และ สำนักพัฒนาอาชีวศึกษา
๒.	นางสาวกานต์ธิดา ไชยมา	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ วท.บ. คหกรรมศาสตร์	อาจารย์ หลักสูตรอาหารและโภชนาการ ภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์	- อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรอาหารและโภชนาการ - ผู้จัดการฝ่ายผลิตภัณฑ์ แผนกศิลปอาชีพ ๙๐๔ วังสุโขทัย - ความเชี่ยวชาญการทำขนมไทย ของว่าง และ ไอศกรีม - ความเชี่ยวชาญอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยว - งานวิจัย เรื่องการพัฒนาอาหารพื้นบ้านวัฒนธรรมล้านนา จังหวัดอุตรดิตถ์
๓.	นายสุทธิพันธุ์ แดงใจ	วท.ม. คหกรรมศาสตร์ วท.บ. คหกรรมศาสตร์	อาจารย์ หลักสูตรอาหารและโภชนาการ ภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์	- ความเชี่ยวชาญการทำเบเกอรี่ และ อุตสาหกรรมเบเกอรี่ - งานคหกรรม และ งานประดิษฐ์
๔.	นายบุญญพัฒน์ นามวงศ์พรหม	ทษ.ม. เทคโนโลยีการเกษตร (พืชไร่) ทษ.บ. เทคโนโลยีการเกษตร (พืชศาสตร์/พืชไร่) ประกาศนียบัตรวิชาชีพครู ประกาศนียบัตรบริหาร การศึกษา	รักษาราชการแทนผู้อำนวยการวิทยาลัย ชุมชนแพร่	- ครูวิทยาลัยชุมชนระนอง ๓ ปี - ครูวิทยาลัยชุมชนแพร่ ๖ ปี - หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการศึกษาและหลักสูตรระยะสั้น วิทยาลัยชุมชนระนอง - หัวหน้ากลุ่มงานนโยบายและแผน วิทยาลัยชุมชนแพร่ - หัวหน้ากลุ่มงานเครือข่าย วิทยาลัยชุมชนแพร่ - หัวหน้ากลุ่มงานวิชาการ วิทยาลัยชุมชนแพร่ - รักษาการแทนผู้อำนวยการ วิทยาลัยชุมชนแพร่

ที่	ชื่อ - สกุล	วุฒิการศึกษา	ตำแหน่ง	ประสบการณ์/สถานที่ทำงาน
๕.	นางสาววิยะณี ตั้งก้อง	ศศ.ม.ภาษาอังกฤษ ศศ.บ.ภาษาอังกฤษ	หัวหน้ากลุ่มงานจัดการศึกษาหลักสูตร อนุปริญญา กรรมการและเลขานุการสภาวิชาการ วิทยาลัยชุมชนแพร่	- หัวหน้ากลุ่มงานจัดการศึกษาหลักสูตรอนุปริญญา - กรรมการและเลขานุการ สภาวิชาการ วิทยาลัยชุมชนแพร่ - ครูผู้สอนวิทยาลัยชุมชนตาก ๔ ปี - ครูผู้สอนวิทยาลัยชุมชนแพร่ ๓ ปี - อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง - นักวิชาการภาษาอังกฤษ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
๖.	นางสาวจอมขวัญ เวียงเงิน	วท.ม. วนศาสตร์ สาขาการบริหารทรัพยากรป่าไม้ ศศ.ม.การท่องเที่ยวและการ โรงแรม	-ครู คศ.๒ -หัวหน้ากลุ่มงานหลักสูตรฝึกอบรม -กรรมการสภาวิชาการ วิทยาลัยชุมชนแพร่	- หัวหน้ากลุ่มงานหลักสูตรฝึกอบรมวิทยาลัยชุมชนแพร่ ๕ ปี - กรรมการสภาวิชาการ วิทยาลัยชุมชนแพร่
๗.	นายมนัส จันทรพงษ์	ศษ.ม. หลักสูตรและการนิเทศ ค.บ. คอมพิวเตอร์ศึกษา	งานเครือข่าย ห้องเรียน งานพัฒนาหลักสูตร	- หัวหน้าหลักสูตรฝึกอบรมวิทยาลัยชุมชนสตูล ๕ ปี - งานวิจัยพัฒนาหลักสูตรมัธยมศึกษาท้องถิ่นทางทะเล - การพัฒนาหลักสูตรสำหรับประชาชนที่อยู่ห่างไกล บนเกาะ หลีเป๊ะ จ.สตูล - ผู้ผลิตขอบโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการใหม่ด้านการ ท่องเที่ยว - ประเมินหลักสูตรสถานศึกษาโรงเรียนสิรินธรราชวิทยาลัย จังหวัดนครปฐม โดยแนวใช้ Balanced Scorecard (BSC) - การพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมพัฒนาผู้เรียนโรงเรียนสิรินธรราช วิทยาลัย ตามรอยแนวพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา สยามบรมราชกุมารี

ส่วนที่ ๖ แหล่งเรียนรู้ - ภูมิปัญญา

ที่	ชื่อ แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญา	ศักยภาพในการเป็นแหล่งเรียนรู้	ที่ตั้ง / ที่อยู่	หมายเหตุ
๑	ร้านขนมจีนขยุ้ม	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมจีนขยุ้ม	กาดน้ำทอง จ.แพร่	
๒	สวนอาหารบ้านฝ้าย	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย/อาหารท้องถิ่น	อ.เมือง จ.แพร่	
๓	ครัวหมอกม่วงจวนกิน	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย/อาหารท้องถิ่น	๔๐๐/๓๓๒ ม.๙ ถนนน้ำทอง ต.นาจักร อ.เมือง จ.แพร่	
๔	นายประเสริฐ มหามิตร	วิทยากรด้านอาหารท้องถิ่น	อ.สูงเม่น จ.แพร่	
๕	บ้านฝ้าย	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย/อาหารท้องถิ่น	ต.เวียงทอง อ.สูงเม่น จ.แพร่	
๖	บ้านม่อนนกยูง	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย/อาหารท้องถิ่น	๑๒๔/๒ ม.๖ ต.ช่อแฮ อ.เมือง จ.แพร่	
๗	ขนมครกแม่หล่าย	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมไทย	๗๓ ม.๒ ต.แม่หล่าย อ.เมือง จ.แพร่	
๘	ร้านขนม อ.รุจิรา	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมไทย	อ.เมือง จ.แพร่	
๙	โรงแรมแม่ยมพาลีส	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย/นานาชาติ/ขนมอบ	อ.เมือง จ.แพร่	
๑๐	ข้าวซอยเจ้าเล็ก	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำข้าวซอย	๓๕ ถนนน้ำคือ ต.โนนเวียง อ.เมือง จ.แพร่	
๑๒	สวนไซทอง	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย อาหารท้องถิ่น	๒๖๒ ม.๑๐ แม่จั่ว อ.เด่นชัย จ.แพร่	
๑๓	ร้านเจ้ตื้อ	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำไส้อั่ว	อ.เด่นชัย จ.แพร่	

ที่	ชื่อ แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญา	ศักยภาพในการเป็นแหล่งเรียนรู้	ที่ตั้ง / ที่อยู่	หมายเหตุ
๑๔	ร้านอาหารฉัตรชัย	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย	อ.เมือง จ.แพร่	
๑๕	ร้านเฮือนกาแพ	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย/อาหารท้องถิ่น	กาดน้ำทอง จ.แพร่	
๑๖	เบเกอร์เฮ้าส์	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมอบ	อ.เมือง จ.แพร่	
๑๗	ร้านจั่นก	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมอบ	อ.เมือง จ.แพร่	
๑๘	ร้านเวียนนา คอฟฟี่	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารนานาชาติ/ขนมอบ	ต. ร่องกาศ อ.เมือง จ.แพร่	
๑๙	ร้านแอมบารี	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมอบ	อ.เมือง จ.แพร่	
๒๐	ตะวันเบเกอร์รี่	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมอบ	อ.เมือง จ.แพร่	
๒๑	ร้านเค้กร่อย	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำขนมอบ	ต.เวียงทอง อ.เมือง จ.แพร่	
๒๒	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารไทย/อาหารนานาชาติ/ขนมไทย/ขนมอบ	อ.เมือง จ.แพร่	
๒๓	หลามบอน เมียงอม น้ำปู๋	การเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำอาหารท้องถิ่น	บ้านนาตอง ม.๙ ต.ช่อแฮ อ.เมือง จ.แพร่	

ส่วนที่ ๗ กลยุทธ์ในการจัดการศึกษา

ที่	กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หมายเหตุ
๑	จัดหากองทุนตั้งตัวได้ (กระทรวงศึกษาธิการ)	-จัดหาทุนประกอบการ -จัดทำแผนธุรกิจ -เงินทุนหมุนเวียนในการประกอบอาชีพ	
๒	วิทยากรมีชื่อเสียงและประสบการณ์ในการสอน(เครื่องดนตรี/ สถาบันอาหาร)	-เทคนิคการถ่ายทอด -การฝึกปฏิบัติจริง	
๓	การประชาสัมพันธ์เชิญชวนผู้เข้าร่วมอบรม	-เชิญชวนผู้เข้าร่วม -สร้างความเข้าใจให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ และหน่วยงานในจังหวัด	
๔	หลักสูตรมีมาตรฐาน	-ยกร่างหลักสูตรใหม่ อาหารพื้นเมือง	
๕	ยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงาน	-ยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงาน ร่วมกับศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน -ยกร่างหลักสูตรใหม่ (อาหารพื้นเมือง)	
๖	สอบถามความต้องการแรงงานฝีมือด้านอาหาร ไปสถานประกอบการ และแหล่งท่องเที่ยว (เชียงใหม่/ ภูเก็ต)	-วิจัย/ศึกษาความต้องการ -ต้นน้ำ แรงงานในชุมชน (กลุ่มผลิตอาหาร, แรงงาน) -กลางน้ำ การแปรรูปอาหาร (วัตถุดิบในท้องถิ่น, ผลไม้ล้นตลาด) -ปลายน้ำ การตลาด แรงงานในโรงแรม, ร้านอาหาร	

ส่วนที่ ๗ กลยุทธ์ในการจัดการศึกษา

ที่	กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หมายเหตุ
๗	หารายได้ระหว่างเรียน	-ร่วมจำหน่ายสินค้า/อาหาร ณ สถานที่จำหน่ายสินค้าในจังหวัดแพร่ เช่น กาด ๓ ้วย, BIG C, ตลาดนัดต่างๆ -จำหน่าย Break/ขนม/อาหารสำหรับอบรมในหน่วยงาน	
๘	สร้างมาตรฐานอาหารให้เป็นที่ยอมรับ	-อย. -มผช (มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน) -ISO	