



หลักสูตรระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย

แผนการเรียนศิลป์อาชีพ - ศิลปะการอาหารและการจัดการ

(Culinary Arts and Management Program)

- จัดหลักสูตรรายวิชาด้านอาหารที่หลากหลายรูปแบบ การเรียนเวิร์คช็อปการทำอาหารคาวและขนมอบเป็น กิจกรรมแห่งความสุข เสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ด้วยการเรียนรู้สูตรอาหารและขนมใหม่ ๆ รวมทั้งการทำ เครื่องดื่ม และที่สำคัญคือเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ฝึก ทักษะผ่านการปฏิบัติจริงในห้องปฏิบัติการครัว และการ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่สอดคล้องกับการศึกษาต่อใน ระดับมหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนเน้นประสบการณ์ของผู้เรียน และ นักเรียน โดยผ่านการจัดกิจกรรมร่วมกันเป็นกลุ่ม และฝึก การเป็นผู้ประกอบการ รวมทั้งเรียนรู้หลักการจัดการ ธุรกิจเบื้องต้น (Business Management)
- มุ่งพัฒนาทักษะฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาฝรั่งเศส
- ฝึกทักษะภาษาอังกฤษ ฟัง พูด อ่านและเขียน กับครู ชาวต่างชาติ (Native Speaker) เพื่อพัฒนาศักยภาพด้าน การใช้ภาษาอังกฤษ

สาขาที่ศึกษาต่อได้

ธุรกิจอาหาร การจัดการโรงแรม เทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ อักษรศาสตร์ ศิลปะศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิก การโรงแรม อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว นิเทศศาสตร์ วารสารศาสตร์ และสื่อสารมวลชน สังคมศาสตร์ นิติศาสตร์ รัฐศาสตร์ โบราณคดี สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา ศิลปกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โภชนาการ และการประกอบอาหาร และเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน

◇ กิจกรรมแนะแนว
◇ กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์
◇ กิจกรรมพัฒนาชีวิต
◇ กิจกรรมเพื่อสังคม และสาธารณประโยชน์
◇ กิจกรรมชุมนุม

รายวิชาพื้นฐาน

- ทุกแผนการเรียน เรียนรายวิชาพื้นฐานจำนวน 41 หน่วยกิต ใน 8 กลุ่มสาระการเรียนรู้เหมือนกัน ได้แก่
- ภาษาไทย
 - คณิตศาสตร์
 - วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม
 - สุขศึกษาและพลศึกษา
 - ศิลปะ
 - การงานอาชีพ
 - ภาษาต่างประเทศ

รายวิชาเพิ่มเติมตามแผนการเรียน

วิชา	ชั่วโมง	หน่วยกิต
ภาษาอังกฤษเตรียมสอบเข้า มหาวิทยาลัย	2	1.0
ภาษาอังกฤษเสริมทักษะ	2	1.0
ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร	2	1.0
อาหารไทยและขนมไทย	4	2.0
หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น	4	2.0
เครื่องดื่มและการบริการ	4	2.0
อาหารนานาชาติ และศิลปะการ ออกแบบจัดตกแต่งอาหาร	4	2.0
ขนมอบเบื้องต้น	4	2.0
การจัดการธุรกิจอาหาร 1	4	2.0
การจัดการธุรกิจอาหาร 2	4	2.0
อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	4	2.0
การแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร	4	2.0
อาหารว่างเพื่อจำหน่าย	4	2.0
อาหารบำบัดโรค	4	2.0
ขนมอบเพื่อการค้า	4	2.0

หมายเหตุ : รายวิชา/ชั่วโมง/สัปดาห์ต่อภาคเรียน อาจมีการ เปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม