



ด้านที่ 4 หลักสูตรการสอน

วิทยาลัยอัสสัมชัญศึกษาพระนครศรีอยุธยา

ระบบการจัดการศึกษาการจัดการเรียนการสอน

1. ระบบปกติ
2. ระบบทวิภาคี
3. ระบบเทียบโอนความรู้และประสบการณ์
4. ระบบฝึกอาชีพและอบรมหลักสูตรระยะสั้น

หลักสูตรการเรียนการสอน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาได้เปิดทำการสอนหลักสูตรที่หลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน โดยในปีงบประมาณ 2556 นี้ วิทยาลัยฯ ได้เปิดทำการสอนใน 3 หลักสูตรดังนี้

1. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
2. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
3. หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นหลากหลาย 10-225 ชั่วโมง

สาขาและรายวิชาที่เปิดสอนปีงบประมาณ 2556

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

- ระบบปกติ

ประเภทวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชา
พาณิชยกรรม (บริหารธุรกิจ)	พาณิชย์การ	การบัญชี
	การบัญชี	การตลาด
	การขาย	การเลขานุการ
	เลขานุการ	การจัดการทั่วไป
	คอมพิวเตอร์ธุรกิจ	โลจิสติก
	ธุรกิจค้าปลีก	การพัฒนาเว็บเพจ
คหกรรม	อาหารและโภชนาการ	การบริหารงานคหกรรมศาสตร์
	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	เทคโนโลยีผ้าและเครื่องแต่งกาย
	คหกรรมศาสตร์	อาหารและโภชนาการ
ศิลปกรรม	จิตรศิลป์	คอมพิวเตอร์กราฟิก
	ศิลปหัตถกรรม	
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	การโรงแรมและการท่องเที่ยว	การโรงแรมและบริการ
	ศิลปหัตถกรรม	การจัดการธุรกิจท่องเที่ยว

- ระบบทวิภาคี

ประเภทวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชา
พาณิชยกรรม (บริหารธุรกิจ)	การโรงแรม	ท่องเที่ยวและการโรงแรม
	ธุรกิจค้าปลีก	

- ระบบเทียบโอนความรู้และประสบการณ์

ประเภทวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชา
พาณิชยกรรม (บริหารธุรกิจ)	-	การขาย
	-	การจัดการ
	-	เทคโนโลยีสำนักงาน
คหกรรม	-	การเลี้ยงเด็กและผู้สูงอายุ
ศิลปกรรม	-	จิตรศิลป์
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	-	การโรงแรมและบริการ



- หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน

สาขาวิชา	รายวิชา	จำนวน (ชม.)
13 สาขา	53 รายวิชา	10-225 ชม.
ขนมอบ (เบเกอรี่)	ขนมอบ 1	150
	คุกกี้	30
	เค้ก	45
	โดนัทขนมปัง	30
	การแต่งหน้าเค้ก	41
	เครื่องดื่ม	15
	พายเพรสตี้	30
	ขนมเปียะและจันอับ	30
	เค้กและการแต่งหน้าเพื่ออาชีพ	150
อาหารไทย - ขนมไทย	อาหารว่าง	30
	อาหารไทย	75
	อาหารญี่ปุ่น	30
	อาหารยุโรป	45
	อาหารจีน	75
	อาหารมังสวิรัต	45
	ขนมไทย	75
	การถนอมอาหาร	60
นวดแผนไทย	นวดพื้นฐาน (สปา)	150
	นวดฝ่าเท้า	75
เสริมสวยสตรี	สระผม – เชีทผม	105
	ซอยผม – ตัดผม	120
	เปลี่ยนสีผม	30
	เกล้าผม – ถักเปีย	45
	การนวดหน้า – แต่งหน้า	45
	การแต่งเล็บ	30

สาขาวิชา	รายวิชา	จำนวน (ชม.)
ตัดผมชาย	ตัดผมทรงสูง	120
	การตัดผมทรง กลาง – ต่ำ	180
	การตัดผมชายสมัยนิยม	150
	การตัดผมชาย	150
ศิลปะประดิษฐ์	จัดดอกไม้แบบสากลขั้นพื้นฐาน	150
	ดอกไม้ประดิษฐ์และของขวัญ	90
	ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า – กระดาษ	150
	การจัดดอกไม้สด	150
	การแกะสลักผักและผลไม้	75
	ใบตองประดิษฐ์	75
ศิลปกรรม	โปรแกรม คอมพิวเตอร์กราฟิก (Corel draw)	20
	โปรแกรม สี การเรียน E-Book	10
ตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	เสื้อเบื้องต้น	105
	เสื้อปกบัว – เสื้อฮาวาย - เสื้อคอถ่วง	45
	เสื้อเชิ้ต – เสื้อคอผูก - เสื้อคอกลม	45
	เสื้อปกในตัว – เสื้อคอปีน	45
	เสื้อเทเลอร์	60
	กระโปรงเบื้องต้น	45
	กระโปรงรูด - กระโปรงช่วย	45
ภาษาต่างประเทศ	การสนทนาภาษาอังกฤษ	40
	ภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว	40
	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 1	40
	ภาษาจีนกลางพื้นฐาน	30
คอมพิวเตอร์	โปรแกรม Microsoft Word	75
	โปรแกรม Microsoft Excel	75
	โปรแกรม Microsoft Power Point	75
	ช่างซ่อมและประกอบคอมพิวเตอร์	75
เครื่องหนัง	ช่างเย็บเครื่องหนัง	60-225

