

ข้อมูลหลักสูตรที่เปิดสอน



วิทยาลัยอาชีวศึกษาระนองครรศีอยุธยา

ระบบการจัดการศึกษาการจัดการเรียนการสอน

1. ระบบปกติ
2. ระบบทวิกาคี
3. ระบบเที่ยบโอนความรู้และประสบการณ์
4. ระบบฝึกอาชีพและอบรมหลักสูตรระยะสั้น

หลักสูตรการเรียนการสอน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยาได้เปิดทำการสอนหลักสูตรที่หลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน โดยวิทยาลัยฯ ได้เปิดทำการสอนใน 3 หลักสูตรดังนี้

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

สาขาวิชาที่เปิดสอน

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

● ระบบปกติ

ประเภทวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชา
พาณิชยกรรม (บริหารธุรกิจ)	พนิชภัณฑ์	การบัญชี
	การบัญชี	การตลาด
	การขาย	การเลขานุการ
	เลขานุการ	คอมพิวเตอร์ธุรกิจ
	คอมพิวเตอร์ธุรกิจ	
	ธุรกิจค้าปลีก	
คหกรรม	อาหารและโภชนาการ	การบริหารงานคหกรรมศาสตร์
	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	เทคโนโลยีผ้าและเครื่องแต่งกาย
	คหกรรมศาสตร์	อาหารและโภชนาการ
ศิลปกรรม	วิจิตรศิลป์	คอมพิวเตอร์กราฟิก
	ศิลปหัตถกรรม	
อุดสาಹกรรมการท่องเที่ยว	การโรงแรมและการท่องเที่ยว	การโรงแรมและบริการ
	ศิลปหัตถกรรม	การจัดการธุรกิจท่องเที่ยว

- ระบบทวิภาคี

ประเภทวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชา
พาณิชยกรรม (บริหารธุรกิจ)	การ โรงแรม ธุรกิจค้าปลีก	การ โรงแรมและการบริการ

- ระบบเที่ยบโฉนความรู้และประสบการณ์

ประเภทวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชา
พาณิชยกรรม (บริหารธุรกิจ)	การบัญชี	การบัญชี
	การขาย	การตลาด
	การเลขานุการ	การเลขานุการ
	คอมพิวเตอร์ธุรกิจ	เทคโนโลยีสำนักงาน
		การจัดการหัวไฟป
คหกรรม	อาหารและโภชนาการ	อาหารและโภชนาการ
	-	การเด็กและผู้อายุ
ศิลปกรรม	-	วิจิตรศิลป์
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	-	การ โรงแรมและการบริการ



● หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

สาขาวิชา	รายวิชา	จำนวน (ชม.)
13 สาขา	53 รายวิชา	10-225 ชม.
ขนมอบ (เบเกอรี่)	ขนมอบ 1	150
	คุกคิว	30
	เค้ก	45
	โคนักขนมปัง	30
	การแต่งหน้าเค้ก	41
	เครื่องดื่ม	15
	พายเพรสต์	30
	ขนมปีบะและจันอับ	30
	เค้กและการแต่งหน้าเพื่ออาชีพ	150
อาหารไทย - ขนมไทย	อาหารว่าง	30
	อาหารไทย	75
	อาหารญี่ปุ่น	30
	อาหารยูโรป	45
	อาหารจีน	75
	อาหารมังสวิรัติ	45
	ขนมไทย	75
	การคุณภาพอาหาร	60
นวดแผนไทย	นวดพื้นฐาน (สปา)	150
	นวดฝ่าเท้า	75
เสริมสวยสตรี	สรีร์พม – เซ็ทพม	105
	ซอยพม – ตัดพม	120
	เปลี่ยนสีผม	30
	เกล้าพม – ถักปีบ	45
	การนวดหน้า – แต่งหน้า	45
	การแต่งเล็บ	30
ตัดผมชาย	ตัดพมทรงสูง	120
	การตัดพมทรง กлаг – ตា	180
	การตัดพมชายสมัยนิยม	150
	การตัดพมชาย	150

สาขาวิชา	รายวิชา	จำนวน (ช.ม.)
13 สาขา	53 รายวิชา	10-225 ช.ม.
ศิลปะประดิษฐ์	จัดดอกไม้แบบสากลขั้นพื้นฐาน	150
	ดอกไม้ประดิษฐ์และขอชำร่วย	90
	ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า – กระดาษ	150
	การจัดดอกไม้สด	150
	การแกะสลักผักและผลไม้	75
	ใบทองประดิษฐ์	75
ศิลปกรรม	โปรแกรม คอมพิวเตอร์กราฟิก (Corel draw)	20
	โปรแกรม สี การเรียน E-Book	10
ตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	เดือเบื้องด้าน	105
	เดือปกบัว – เดือชาวย - เดือคอด้วง	45
	เดือเช็ต – เดือคอกุก - เดือคอกลม	45
	เดือปกในดัว – เดือคอบีน	45
	เดือเทเลอร์	60
	กระ โปรงเบื้องด้าน	45
	กระ โปรงรูด - กระ โปรงย้ำย	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



