

หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน พุทธศักราช ๒๕๕๘



ประเภทวิชาคหกรรม

- สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย
- สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
- สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ



คำนำ

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช ๒๕๕๘ เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ (และที่แก้ไขเพิ่มเติม) พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๑ และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เป็นไปตามนโยบายรัฐบาล ตลอดจนความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สภาพเศรษฐกิจและสังคม ทั้งในระดับชุมชนท้องถิ่นและระดับชาติ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนได้อย่างเหมาะสมตามความถนัด ความสนใจและโอกาสของผู้เรียน เป็นการขยายโอกาสทางการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ส่งเสริมการสร้างอาชีพและรายได้ของประชาชนของประเทศ

การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันตามกรอบมาตรฐานหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พ.ศ. ๒๕๕๑ นี้ ดำเนินการโดยหน่วยงานนิเทศก์ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพตามความต้องการของสถานประกอบการและเจ้าของอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมมีสมรรถนะตามที่หลักสูตรกำหนด สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม เป็นอาชีพเสริม เปลี่ยนอาชีพใหม่ และหรือเพื่อการศึกษาต่อ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสันที่ดำเนินการในครั้งนี้ เป็นหลักสูตรที่ใช้ระยะเวลาในการฝึกอบรมตั้งแต่ ๖ ชั่วโมงขึ้นไป โดยมีทั้งหลักสูตรที่พัฒนามาจากหลักสูตรเดิมและหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นใหม่ จำนวน ๒๔ สาขาวิชา ใน ๕ ประเภทวิชา คือ ประเภทวิชาอุตสาหกรรม ประเภทวิชาพาณิชยกรรม ประเภทวิชาศิลปกรรม ประเภทวิชาคหกรรม และประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รวมจำนวนทั้งสิ้น ๕๘๘ หลักสูตร ทั้งนี้ เพื่อให้สถานศึกษาอาชีวศึกษาได้นำไปใช้ในการจัดฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสัน ตลอดจนใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันของสถานศึกษาต่อไป

หน่วยงานนิเทศก์ ขอขอบคุณคณะกรรมการดำเนินงาน ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ศึกษานิเทศก์ ผู้ทรงคุณวุฒิภาครัฐและเอกชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ซึ่งได้อุทิศสติปัญญา ความรู้ ประสบการณ์ ตลอดจนสละเวลามาช่วยพัฒนาการอาชีวศึกษาและการผลิตกำลังคนของประเทศชาติในครั้งนี้

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กันยายน ๒





คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๖๗๕๖ / ๒๕๕๘
เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พุทธศักราช ๒๕๕๘

โดยที่การจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพให้จัดตามหลักสูตรที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด และตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นเพื่อนำไปใช้ประโยชน์เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต การประกอบอาชีพเสริม การเปลี่ยนอาชีพใหม่ การพัฒนาอาชีพเดิม ตลอดจนสามารถนำไปประกอบอาชีพในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพโดยอิสระได้

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามข้อ ๑๒ แห่งประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๑ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงอนุมัติให้ใช้หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พุทธศักราช ๒๕๕๘ ดังปรากฏท้ายคำสั่งนี้ สำหรับการฝึกอบรมวิชาชีพ และให้สถานศึกษาพัฒนาและอนุมัติหลักสูตรเพิ่มเติมให้มีความเหมาะสม ทันสมัย ตรงตามความต้องการของงานอาชีพ

ทั้งนี้ตั้งแต่วันที่นี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘

(นายชัยพฤกษ์ เสรีรักษ์)
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. คำนำ	ก
2. คำสั่ง ให้ใช้หลักสูตรวิชาซีพระยะสั้น พุทธศักราช ๒๕๕๘	ข
3. การพัฒนาหลักสูตรวิชาซีพระยะสั้นสาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	1
4. หลักสูตรวิชาซีพระยะสั้น พุทธศักราช 2558	3
4.1 กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1101 เสื้อคอกระเช้า	5
1401-1102 เสื้อลูกไม้	9
1401-1103 ผ้าถุงสำเร็จ	13
1401-1104 โจงกระเบนสำเร็จรูป	17
1401-1105 ชุดจัมสูท	18
1401-1301 กระโปรงเบื้องต้น	25
1401-1302 เสื้อเบื้องต้น	29
1401-1303 กระโปรงสมัยนิยม	33
1401-1304 เสื้อสมัยนิยม 1	37
1401-1305 เสื้อสมัยนิยม 2	41
1401-1306 ชุดติดกัน	45
1401-1307 กางเกงสตรีเบื้องต้น	49
1401-1308 กางเกงสตรีสมัยนิยม 1	53
1401-1309 กางเกงสตรีสมัยนิยม 2	57
1401-1310 ชุดเจ้าสาว	61
1401-1311 ชุดไทย	65
1401-1312 เสื้อล้านนา	69
4.2 กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าชาย	
1401-2301 เสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น	73
1401-2302 กางเกงบุรุษเบื้องต้น	77
1401-2303 เสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต	81
4.3 กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าเด็ก	
1401-3301 ชุดนักเรียน	85
4.4 กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม	
1401-4301 งานเย็บจักรอุตสาหกรรม	89
1401-4302 ชุดกีฬาผ้ายัด	93

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
4.5 กลุ่มวิชางานปักจักร	
1401-5301 งานปักตัวอักษรและการปักปะ	97
1401-5302 งานปักลวดลาย	101
1401-5303 งานปักเครื่องหมายบนชิ้นงาน	105
1401-5304 งานปักและประดิษฐ์ของใช้	109
4.6 กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6101 ออกแบบโลโก้เสื้อผ้า	113
1401-6102 งานซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนรูปทรงเสื้อผ้า	115
1401-6103 ชุดกันเป็อน	119
1401-6104 เสื้อม่อฮ่อม	123
1401-6105 กางเกงขาวเล	127
1401-6106 กางเกงแม้ว	131
1401-6107 เสื้อสูนซ์	135
1401-6108 ชุดตุ๊กตา	139
1401-6109 ผ้ามานแบบจีบ	143
1401-6110 ศิลปะการตกแต่งเสื้อด้วยมือ	145
1401-6201 งานดัดแปลงเสื้อฝ้ายินส์	149
1401-6301 ออกแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	153
1401-6302 ธุรกิจซั๊ก อบ รีด	157
5. การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	166
6. หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช 2558	168
6.1 กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1101 กะหรี่ปั๊บ	170
1402-1102 โดนัท	169
1402-1103 ธุรกิจชีสเค้ก	173
1402-1104 แต่งหน้าเค้กด้วยวิปปิงครีม	177
1402-1105 ขนมปัง	181
1402-1106 คุกกี้	185
1402-1107 ขนมเป็ยะ	187
1402-1108 เค้ก	191
1402-1109 พายัพัพเพสตรี	193

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง		หน้า	
6.1	กลุ่มวิชาชีพงานขนมอบ		
	1402-1301	คุกกี้และเค้ก	197
	1402-1302	โดนัท ขนมปัง และเดนนิสเพสตรี	201
	1402-1303	พาย พัฟเพสตรี ขนมเบี๊ยะ และขนมอบทั่วไป	205
	1402-1304	แต่งหน้าเค้ก	209
	1402-1305	เค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ	213
	1402-1306	ขนมอบยอดนิยม	217
6.2	กลุ่มวิชาชีพงานอาหารไทยและขนมไทย		
	1402-2101	ข้าวเหนียวมูน 7 สี	221
	1402-2102	ขนมไทยยอดนิยม	225
	1402-2103	อาหารจานเดียวประเภทเส้น	229
	1402-2104	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ	233
	1402-2105	อาหารมังสวิรัต	237
	1402-2106	แกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร	241
	1402-2107	เทคนิคการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล	243
	1402-2108	ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร	247
	1402-2109	อาหารไทยยอดนิยม	249
	1402-2301	ขนมไทยชาววัง	253
	1402-2302	อาหารไทยชาววัง	257
	1402-2303	อาหารจานเดียว	261
	1402-2304	อาหารไทยพื้นบ้าน	265
	1402-2305	อาหารไทย 4 ภาค	269
	1402-2306	ธุรกิจข้าวราดแกง	273
	1402-2307	ขนมไทย	277
	1402-2308	อาหารไทย	281
6.3	กลุ่มวิชาชีพงานอาหารนานาชาติ		
	1402-3101	ซูชิ	285
	1402-3102	โทโกยากิ	287
	1402-3103	ราเมน	289
	1402-3104	เครปญี่ปุ่น	293
	1402-3105	ข้าวมันไก่	297
	1402-3106	สเต็กเพื่อการค้า	301

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
6.3 กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3107 ธุรกิจแซนด์วิช	305
1402-3108 สลัดเพื่อสุขภาพ	309
1402-3112 เทคนิคการหั่นเพื่อประกอบอาหาร	321
1402-3201 อาหารจีน	323
1402-3202 อาหารญี่ปุ่น	325
1402-3203 อาหารอิสลาม	327
1402-3204 อาหารเวียดนาม	331
1402-3301 อาหารยุโรป	335
1402-3302 งานประกอบอาหารในเรือ	337
1402-3303 อาหารว่างยอดนิยม	341
6.4 กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4101 เต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหู้นมสด	345
1402-4102 ไส้กรอกอีสาน	349
1402-4103 เครื่องดื่มสมุนไพรมะนาว	353
1402-4104 ธุรกิจขนมไข่มุก	357
1402-4105 น้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋สังขยาใบเตย	361
1402-4106 ไอศกรีมโฮมเมด	365
1402-4107 ธุรกิจกาแฟ	369
1402-4301 งานถนอมอาหาร	371
1402-4302 งานแปรรูปอาหาร	375
1402-4303 งานถนอมอาหารและแปรรูป	379
7. การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	383
8. หลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ พุทธศักราช 2558	385
8.1 กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1101 แต่งเล็บ	389
1403-1102 กำจัดขนด้วยเส้นด้าย	393
1403-1103 กำจัดขน (แว็กซ์)	395
1403-1104 บุคลิกภาพของช่างเสริมสวย	397
1403-1105 ตัดผมสปาเพิร์ม	399
1403-1106 ยืดผมรีบอร์ดิง	401

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง		หน้า
8.1	กลุ่มวิชาการเสริมสวย	
	1403-1107 เปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์	403
	1403-1108 ต่อผม	407
	1403-1109 ต่อขนตา	409
	1403-1110 แกะลายกราฟฟิก	411
	1403-1111 บริหารธุรกิจร้านเสริมสวย	413
	1403-1113 นวดหน้า	415
	1403-1114 ออกแบบทรงผม	417
	1403-1115 ต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ	419
	1403-1116 เก้าอี้ผม – ถักเปีย	423
	1403-1117 แต่งหน้า Basic	425
	1403-1118 เขียนคิ้วถาวรสามมิติ ทกมิตี	429
	1403-1119 ตัดแต่งทรงผมสไตล์แฟชั่น	431
	1403-1201 เซ็ทผมแนวแข่งขัน	435
	1403-1202 ตัดผมชาลอนเบื้องต้น	437
	1403-1203 ซอยผมชายฟรีสไตล์	441
	1403-1301 สระผม-เซ็ทผม	443
	1403-1302 ตัดผมชายระดับ 1	445
	1403-1303 ตัดผมชายระดับ 2	447
	1403-1304 ตัดผมชายสไตล์สมัยนิยม	451
	1403-1305 เทคนิคการซอยผม	455
	1403-1306 ซอยผม ตัดผม Advance	459
8.2	กลุ่มวิชาการดอกไม้สด	
	1403-2101 จัดช่อดอกไม้แสดงความยินดี	463
	1403-2102 จัดดอกไม้งานศพ	465
	1403-2103 จัดดอกไม้งานมงคลสมรส	467
	1403-2104 งานประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็ก	469
	1403-2105 จัดพานพุ่ม	471
	1403-2106 งานประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่	473
	1403-2301 มาลัยมงคล	475

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
8.3 กลุ่มวิชาการงานใบตอง	
1403-3101 งานบายศรีปากชาม	477
1403-3301 งานใบตองเบื้องต้น	479
1403-3302 งานบายศรีโอกาสต่าง ๆ	481
1403-3303 งานบายศรีใบตอง	483
8.4 กลุ่มวิชาการงานแกะสลัก	
1403-4101 แกะสลักแต่งจานอาหาร	485
1403-4102 แกะสลักผักและผลไม้	487
1403-4103 แกะสลักสบู่อ	489
1403-4301 แกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร	491
8.5 กลุ่มวิชาการงานดอกไม้ประดิษฐ์	
1403-5101 ดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ	493
1403-5301 ดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษ	495
1403-5302 ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า	497
1403-5303 ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูป	499
8.6 กลุ่มวิชาการงานประดิษฐ์	
1403-6101 รีบบิ้นโปรยทาน	501
1403-6102 รongเท้าแฟนซี	503
1403-6103 กล่องทิชชูจากกระดาษสา	505
1403-6104 งานประดิษฐ์ของชำร่วยจากหนังเทียม	507
1403-6105 ซ้อดอกไม้ประดิษฐ์จากธนบัตร	509
1403-6106 โบว์ประดิษฐ์จากรีบบิ้น	511
1403-6107 ศิลปะเดคูพาร์ท	513
1403-6108 งานปั้นแป้ง	515
1403-6109 งานประดิษฐ์ของชำร่วย	517
1403-6110 ผลิตภัณฑ์งานกระดาษสา	519
1403-6111 งานประดิษฐ์จากเชือก	521
1403-6112 งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม	523
1403-6113 กระเป๋าสานพลาสติก	525
1403-6114 แปรรูปเสื้อกเป็นของใช้	527
1403-6115 งานประดิษฐ์ต้นไม้มงคล	529

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
8.6 กลุ่มวิชาการงานประดิษฐ์	
1403-6116 งานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์	531
1403-6117 ของขำร่วยและของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt)	535
1403-6201 งานประดิษฐ์ประเภทกระดาษ	537
1403-6202 งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า	539
1403-6203 เครื่องประดับจากคริสตัล ลูกปัดและหิน	541
1403-6204 งานประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก	543
1403-6205 กระเป๋าสตางค์ทำมือ	545
1403-6302 งานประดิษฐ์ของขำร่วยและของที่ระลึก	547
1403-6303 งานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก	549
1403-6304 หัตถกรรมงานเชือก	551
1403-6305 งานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัด และหิน	553
9. การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນสาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	555
9. หลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ พุทธศักราช 2558	557
9.1 กลุ่มวิชาการงานสมุนไพร	
1404-1101 ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานอาชีพ	559
1404-1102 ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อความงาม	563
1404-1103 ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน	567
1404-1104 ผลิตภัณฑ์เพื่องานเกษตรกรรม	571
1404-1105 ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทย	575
9.2 กลุ่มวิชาการงานธุรกิจจัดตกแต่งพิธีและสถานที่	
1404-2101 จัดซื้อติดเสื้อแบบต่าง ๆ	579
9.3 กลุ่มวิชาการงานธุรกิจดอกไม้	
1404-2102 ตกแต่งสถานที่ด้วยลูกโป่ง	581
1404-2103 จีบจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ	583
1404-2104 แบคดรอปดอกไม้กระดาษ (BACKDROP)	585
1404-2105 พวงหรีดและดอกไม้จันทน์	587
1404-2106 จีบจีบและผูกผ้า	589
1404-2301 จัดดอกไม้แบบสากล	591
1404-2302 จัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ	593

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
9.3 กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2303 จัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ	595
1404-2304 งานตกแต่งสถานที่	597
9.4 กลุ่มวิชางานบริหาร	
1404-3201 งานดูแลผู้สูงอายุ	599
1404-3202 งานผู้ช่วยผู้พิการ	603
10. ภาคผนวก	607
10.1 ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการจัดการศึกษา และการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นพ.ศ. 2558	
10.2 กรอบการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	
10.3 การกำหนดรหัสหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	
10.4 คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ 836/2558 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการ ดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ	
10.5 คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ 864/2558 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการ ดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ (เพิ่มเติม)	

การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย


ลำดับ	ระยะเวลาเรียน (ชั่วโมง)	จำนวนหลักสูตร
1	1 - 30	15
2	31 - 60	1
3	61 - 90	24
4	91 - 120	-
5	121 - 150	-
6	151 - 180	-
7	181 - 210	-
8	211 - 240	-
9	241 ชั่วโมงขึ้นไป	-
รวม		40



หลักสูตรวิชาชีพพระยศชั้น พุทธศักราช 2558
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย
กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าชาย กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าเด็ก
กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม กลุ่มวิชางานปักจักร
กลุ่มวิชางานออกแบบและธุรกิจเครื่องแต่งกาย

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
1	1401-1101	เสื้อคอกระเช้า	9
2	1401-1102	เสื้อลูกไม้	30
3	1401-1103	ผ้าถุงสำเร็จ	30
4	1401-1104	โจงกระเบนสำเร็จรูป	30
5	1401-1105	ชุดจัมสูท	30
6	1401-1301	กระโปรงเบื้องต้น	75
7	1401-1302	เสื้อเบื้องต้น	75
8	1401-1303	กระโปรงสมัยนิยม	75
9	1401-1304	เสื้อสมัยนิยม 1	75
10	1401-1305	เสื้อสมัยนิยม 2	75
11	1401-1306	ชุดติดกัน	75
12	1401-1307	กางเกงสตรีเบื้องต้น	75
13	1401-1308	กางเกงสตรีสมัยนิยม 1	75
14	1401-1309	กางเกงสตรีสมัยนิยม 2	75
15	1401-1310	ชุดเจ้าสาว	75
16	1401-1311	ชุดไทย	75
17	1401-1312	เสื้อล้านนา	75
18	1401-2301	เสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น	75
19	1401-2302	กางเกงบุรุษเบื้องต้น	75
20	1401-2303	เสื้อสูทซาฟารีปักเชิ้ต	75
21	1401-3301	ชุดนักเรียน	75
22	1401-4301	งานเย็บจักรอุตสาหกรรม	75
23	1401-4302	ชุดกีฬาผ้ายัด	75
24	1401-5301	งานปักตัวอักษรและการปักปะ	75
25	1401-5302	งานปักลวดลาย	75
26	1401-5303	งานปักเครื่องหมายขึ้นงาน	75
27	1401-5304	งานปักและประดิษฐ์ของใช้	75
28	1401-6101	ออกแบบโลโก้เสื้อผ้า	18
29	1401-6102	งานซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนรูปทรงเสื้อผ้า	18

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
30	1401-6103	ชุดกันเปื้อน	18
31	1401-6104	เสื้อมือฮอต	18
32	1401-6105	กางเกงขาวเล	18
33	1401-6106	กางเกงแมว	30
34	1401-6107	เสื้อสุนัข	30
35	1401-6108	ชุดตุ๊กตา	30
36	1401-6109	ผ้า màn แบบจีบ	30
37	1401-6110	ศิลปะการตกแต่งเสื้อด้วยมือ	30
38	1401-6201	งานดัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์	60
39	1401-6301	ออกแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	75
40	1401-6302	ธุรกิจ ชัก อบ รีด	75
รวม 40 หลักสูตร			

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1101	เสื้อคอกระเช้า	9 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อคอกระเช้าตามคู่มือ
2. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบเสื้อคอกระเช้าตามหลักการ
3. วางแบบ ตัดเย็บเสื้อคอกระเช้าตามขั้นตอน
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะเสื้อคอกระเช้า การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บเสื้อคอกระเช้า การตกแต่งเสื้อคอกระเช้า คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะเสื้อคอกระเช้า 1. ชนิดและลักษณะเสื้อคอกระเช้า
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บเสื้อคอกระเช้า 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบเสื้อคอกระเช้า 3. การแยกแบบเสื้อคอกระเช้า 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บเสื้อคอกระเช้า
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พินความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1102	เสื้อลูกไม้	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ในการตัดเย็บเสื้อลูกไม้ตามหลักการ
2. ตัดเย็บเสื้อลูกไม้ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของเสื้อลูกไม้ การวัดตัว การสร้างแบบ การเลือกผ้า การคำนวณผ้า การเตรียมผ้า การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บเสื้อลูกไม้ ลองตัวและแก้ไขข้อบกพร่องของเสื้อลูกไม้ การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะของผ้าลูกไม้ 1. ชนิดและลักษณะของผ้าลูกไม้
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บ
3	งานเลือกผ้า คำนวณผ้า 1. การเลือกผ้าในการตัดเย็บ 2. การคำนวณผ้าในการตัดเย็บ
4	งานสร้างแบบ แยกแบบและทำเครื่องหมายเสื้อลูกไม้ 1. การสร้างเสื้อลูกไม้ 2. การแยกแบบ 3. การทำเครื่องหมาย 4. การวางแบบตัด
5	งานเทคนิคตัดเย็บเสื้อลูกไม้ 1. การตัดเสื้อลูกไม้ 2. การเย็บเสื้อลูกไม้เทคนิค 3. การตัดเย็บ
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี
1401-1103	ผ้าถุงสำเร็จ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บผ้าถุงสำเร็จตามหลักการ
2. ตัดเย็บผ้าถุงสำเร็จตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะผ้าถุงสำเร็จ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บผ้าถุงสำเร็จ การตกแต่งผ้าถุงสำเร็จ คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะผ้าถุงสำเร็จ 1. ชนิดและลักษณะผ้าถุงสำเร็จ
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บผ้าถุงสำเร็จ 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบผ้าถุงสำเร็จ 3. การแยกแบบผ้าถุงสำเร็จ 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บผ้าถุงสำเร็จ
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1104	โจงกระเบนสำเร็จรูป	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บโจงกระเบนสำเร็จรูปตามหลักการ
2. ตัดเย็บโจงกระเบนสำเร็จรูปตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะโจงกระเบนสำเร็จรูป การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บโจงกระเบนสำเร็จรูป การตกแต่งโจงกระเบนสำเร็จรูป คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะโจงกระเบนสำเร็จรูป 1. ชนิดและลักษณะโจงกระเบนสำเร็จรูป
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บโจงกระเบนสำเร็จรูป 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบโจงกระเบนสำเร็จรูป 3. การแยกแบบโจงกระเบนสำเร็จรูป 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บโจงกระเบนสำเร็จรูป
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพ่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี
1401-1105	ชุดจัมสูท	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บชุดจัมสูทตามหลักการ
2. ตัดเย็บชุดจัมสูทตามขั้นตอน
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะชุดจัมสูท การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บชุดจัมสูท การตกแต่งชุดจัมสูท คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะชุดจัมสูท 1. ชนิดและลักษณะชุดจัมสูท
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บชุดจัมสูท 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบชุดจัมสูท 3. การแยกแบบชุดจัมสูท 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บชุดจัมสูท
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาล้าน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1301	กระโปรงเบื้องต้น	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์และวัสดุในการตัดเย็บได้ถูกต้องตามหลักการ
2. ตัดเย็บกระโปรงเบื้องต้น ตามแบบที่กำหนด
3. คิดคำนวณราคาตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติชนิดลักษณะกระโปรง เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกระโปรง การวัดตัว การสร้างแบบกระโปรงเบื้องต้น การแยกแบบตัด การทำเครื่องหมายบนแบบตัด การเลือกผ้า การคำนวณผ้า การวางแบบ การเย็บประกอบกระโปรง การลองตัว การแก้ไขแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะกระโปรงเบื้องต้น 1. ชนิดและลักษณะกระโปรงเบื้องต้น
2	งานเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และวัสดุในการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และวัสดุในการตัดเย็บ
3	งานวัดตัว 1. การวัดตัวกระโปรง
4	งานสร้างแบบกระโปรงเบื้องต้น 1. การสร้างแบบกระโปรงทรงตรง 2. การสร้างแบบกระโปรงทรงสอบ 3. การสร้างแบบกระโปรงทรงเอ
5	งานตัดเย็บกระโปรงเบื้องต้น 1. การวางแบบตัดกระโปรงทรงตรง กระโปรงทรงสอบ กระโปรงทรงเอ 2. การตัดกระโปรงทรงตรง กระโปรงทรงสอบ กระโปรงทรงเอ 3. การเย็บกระโปรงทรงตรง กระโปรงทรงสอบ กระโปรงทรงเอ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานสร้างแบบตัดเย็บกระโปรง 4 ตะเข็บ, 6 ตะเข็บ, 8 ตะเข็บ 1. การแยกแบบกระโปรง 4 ตะเข็บ, 6 ตะเข็บ, 8 ตะเข็บ 2. การวางแบบกระโปรง 4 ตะเข็บ, 6 ตะเข็บ, 8 ตะเข็บ 3. การตัดกระโปรง 4 ตะเข็บ, 6 ตะเข็บ, 8 ตะเข็บ 4. การเย็บกระโปรง 4 ตะเข็บ, 6 ตะเข็บ, 8 ตะเข็บ
7	งานการสร้างแบบตัดเย็บกระโปรงวงกลม กระโปรงครึ่งวงกลม 1. การสร้างแบบกระโปรงวงกลม กระโปรงครึ่งวงกลม 2. การวางแบบกระโปรงวงกลม กระโปรงครึ่งวงกลม 3. การตัดกระโปรงวงกลม กระโปรงครึ่งวงกลม 4. การเย็บกระโปรงวงกลม กระโปรงครึ่งวงกลม
8	งานสร้างแบบตัดเย็บกระโปรงจีบ 1. การแยกแบบกระโปรงจีบ 2. การวางแบบกระโปรงจีบ 3. การตัดกระโปรงจีบ 4. การเย็บกระโปรงจีบ
9	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้ากรรไกรตัดกระดาษ
11. กระจกเงา
12. ชุดปั๊มกระดุม
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1302	เสื้อเบื้องต้น	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บเสื้อได้ถูกต้องตามหลักการ
2. ตัดเย็บเสื้อเบื้องต้นตามมาตรฐานกำหนด
3. คิดคำนวณราคาตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติชนิดและลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบเสื้อเบื้องต้น การสร้างแบบแขนเสื้อแบบต่างๆ การแยกแบบตัด การทำเครื่องหมายบนแบบตัด การเลือกผ้า การคำนวณผ้า การวางแบบตัด การทำเครื่องหมายบนผ้า การเย็บประกอบตัวเสื้อ การลองตัวและแก้ไขแบบตัด การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะของเสื้อเบื้องต้นมาตรฐาน 1. ชนิดและลักษณะของเสื้อ
2	งานเลือกวัสดุ และอุปกรณ์การตัดเย็บ 1. การเลือกวัสดุ และอุปกรณ์การปฏิบัติงานตัดเย็บ
3	งานวัดตัว 1. การวัดตัวเสื้อ
4	งานเลือกผ้า คำนวณผ้า 1. การเลือกผ้า สำหรับตัดเย็บเสื้อเบื้องต้น 2. การคำนวณผ้าสำหรับตัดเย็บเสื้อเบื้องต้น
5	งานสร้างแบบ และตัดเย็บเสื้อเบื้องต้น 1. การสร้างแบบเสื้อเบื้องต้น 2. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 3. การวางแบบตัดเสื้อเบื้องต้น 4. การตัดเย็บเสื้อเบื้องต้น 5. การลองตัว 6. การแก้ไขข้อบกพร่อง
6	การคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักร 2 เย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพ่นริม
5. แก้อี
6. เตารีดไต้รีดผ้า
7. ที่รองรีดหัวแขน
8. หุ่นสักหลาด
9. กรรไกรตัดผ้ากรรไกรตัดกระดาษ
10. กระจกเงา
11. ชุดปั๊มกระดุม
12. คอมพิวเตอร์
13. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
14. ตู้โชว์
15. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ค้อน
16. กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1303	กระโปรงสมัยนิยม	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกระโปรงสมัยนิยม
2. เลือกผ้า คำนวณผ้า
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบกระโปรงสมัยนิยม
4. วางแบบ ตัดเย็บกระโปรงสมัยนิยม
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบ กระโปรงสมัยนิยม สร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บกระโปรงสมัยนิยม แบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไขจุดบกพร่องของกระโปรง การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะกระโปรงสมัยนิยม แบบต่าง ๆ 1. ชนิดและลักษณะกระโปรงสมัยนิยม แบบต่าง ๆ
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดกระโปรงสมัยนิยมแบบต่าง ๆ 1. การแบบสร้างกระโปรงสมัยนิยม 2. การแยกแบบกระโปรงสมัยนิยม 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดกระโปรงสมัยนิยม
4	งานตัดเย็บกระโปรงสมัยนิยม แบบต่าง ๆ 1. การวางแบบกระโปรง 2. การตัดกระโปรง 3. การเย็บกระโปรง
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของกระโปรงสมัยนิยมแบบต่าง ๆ 1. การลองตัวกระโปรงสมัยนิยม 2. การแก้ไขจุดบกพร่องกระโปรงสมัยนิยม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีดไต้ะรีดผ้า
7. ที่รองรีดหัวแขน
8. หุ่นสักหลาด
9. กรรไกรตัดผ้า
10. กรรไกรตัดกระดาษ
11. กระจกเงา
12. ชุดปั๊มกระดุม
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี
1401-1304	เสื้อสมัยนิยม 1	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกเตรียมใช้วัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับเสื้อสมัยนิยม
2. การวัดตัว และสร้างแบบเสื้อผ้าที่กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน
3. ในการวางแบบ และการตัดเย็บเสื้อสมัยนิยม
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิดและลักษณะของเสื้อผ้าที่กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกวัสดุ และอุปกรณ์ รวมไปถึงการคำนวณราคาต้นทุน การสร้างแบบและการวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บเสื้อสตรี รวมไปถึงการตกแต่งเสื้อผ้าได้เหมาะสมตามสมัยนิยม

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกชนิด และลักษณะของเสื้อผ้าที่กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน 1. การเลือกเสื้อฝ้ายนิยมให้เหมาะสมกับรูปปร่าง
2	งานเลือก เตรียม ใช้ วัสดุและอุปกรณ์ ในการตัดเย็บเสื้อสมัยนิยม 1. การเลือก เตรียม ใช้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดเย็บเสื้อสตรี 2. การเลือก เตรียม ใช้ ผ้าและวัสดุ ที่ใช้ในการตัดเย็บเสื้อสตรี
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบเสื้อผ้าที่กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน 1. การวัดตัว 2. สร้างแบบ 3. การแยกแบบ 4. การวางแบบตัด และทำเครื่องหมายบนผ้า
4	งานตัดเย็บเสื้อสมัยนิยม และการคิดคำนวณราคา 1. การใช้เทคนิคการตัดเย็บเสื้อฝ้ายสมัยนิยม 2. การลองตัวและแก้ไขข้อบกพร่อง
5	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พินความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1305	เสื้อสมัยนิยม 2	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกผ้า คำนวณผ้าถูกต้องตามหลักการ
2. สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อคอปกติต่าง ๆ ตามแบบที่กำหนด
3. ตัดเย็บเสื้อสมัยนิยมแบบต่าง ๆ
4. คิดคำนวณราคาตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติ ลักษณะเสื้อ ปกเสื้อ สมัยนิยมแบบต่าง ๆ การสร้างแบบ การแยกแบบ การตัดเย็บเสื้อคอตติ้ง คอปปีน คอผูก ปกตลบ ปกฮาวาย ปกซี่ด ปกในตัวและปกเทเลอร์ การเย็บประกอบปก การตกแต่งปกเสื้อและส่วนต่าง ๆ ของเสื้อ การแยกแบบ การแก้ไขแบบตัด การเลือกผ้า การคำนวณผ้า การวางแบบตัด การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิด ลักษณะเสื้อและปกเสื้อแบบต่าง <ol style="list-style-type: none"> 1. ชนิด ลักษณะเสื้อแบบต่าง ๆ 2. ชนิด ลักษณะปกเสื้อแบบต่าง ๆ
2	งานสร้างแบบตัดและตัดเย็บเสื้อแบบต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การสร้างแบบเสื้อเบื้องต้น 2. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 3. การวางแบบตัดเสื้อ 4. การตัดเย็บเสื้อเบื้องต้น
3	งานสร้างแบบตัดเสื้อ ปก แบบต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การสร้างแบบและแยกแบบเสื้อคอตติ้งและเสื้อคอปปีน 2. การสร้างแบบและแยกแบบเสื้อคอผูกและเสื้อปกตลบ 3. การสร้างแบบและแยกแบบเสื้อปกฮาวายและปกซี่ด 4. การสร้างแบบและแยกแบบเสื้อปกเทเลอร์
4	งานตัดเย็บเสื้อสมัยนิยมแบบต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การวางแบบเสื้อสมัยนิยม 2. การตัดเสื้อสมัยนิยม 3. การเย็บประกอบตัวเสื้อ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
5	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1306	ชุดติดกัน	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บชุดติดกัน
2. เลือกผ้า คำนวณผ้าชุดติดกันตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบชุดติดกันตามหลักการ
4. วางแบบและตัดเย็บชุดติดกันตามขั้นตอน
5. คิดคำนวณราคาตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบชุดติดกันสร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บชุดติดกัน แบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของชุดติดกัน การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะชุดติดกัน 1. ชนิดและลักษณะชุดติดกัน
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดชุดติดกัน 1. การสร้างแบบชุดติดกัน 2. การแยกแบบชุดติดกัน 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดชุดติดกัน
4	งานตัดเย็บชุดติดกัน 1. การวางแบบชุดติดกัน 2. การตัดชุดติดกัน 3. การเย็บชุดติดกัน
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของชุดติดกัน 1. การลองตัวชุดติดกัน 2. การแก้ไขจุดบกพร่องชุดติดกัน

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1307	กางเกงสตรีเบื้องต้น	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกางเกงสตรีเบื้องต้นตามคู่มือ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้ากางเกงสตรีเบื้องต้นตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบกางเกงสตรีเบื้องต้นตามหลักการ
4. วางแบบและตัดเย็บกางเกงสตรีเบื้องต้นตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคาตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบกางเกงสตรีเบื้องต้นสร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บกางเกงสตรีเบื้องต้นแบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของกางเกงสตรีเบื้องต้นการคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะกางเกงสตรีเบื้องต้น 1. ชนิดและลักษณะกางเกงสตรีเบื้องต้น
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดกางเกงสตรีเบื้องต้น 1. การสร้างแบบกางเกงสตรีเบื้องต้น 2. การแยกแบบกางเกงสตรีเบื้องต้น 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดกางเกงสตรีเบื้องต้น
4	งานตัดเย็บชุดกางเกงสตรีเบื้องต้น 1. การวางแบบกางเกงสตรีเบื้องต้น 2. การตัดกางเกงสตรีเบื้องต้น 3. การเย็บกางเกงสตรีเบื้องต้น
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของกางเกงสตรีเบื้องต้น 1. การลองตัวกางเกงสตรีเบื้องต้น 2. การแก้ไขจุดบกพร่องกางเกงสตรีเบื้องต้น

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาล้าน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1308	กางเกงสตรีสมัยนิยม 1	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 ตามคู่มือ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้ากางเกงสตรีสมัยนิยม 1 ตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 ตามหลักการ
4. วางแบบ ตัดเย็บกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 ตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคาตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 สร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 แบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 1. ชนิดและลักษณะกางเกงสตรีสมัยนิยม 1
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 1. การสร้างแบบกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 2. การแยกแบบกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดกางเกงสตรีสมัยนิยม 1
4	งานตัดเย็บชุดกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 1. การวางแบบกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 2. การตัดกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 3. การเย็บกางเกงสตรีสมัยนิยม 1

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 1. การลองตัวกางเกงสตรีสมัยนิยม 1 2. การแก้ไขจุดบกพร่องกางเกงสตรีสมัยนิยม 1
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม(ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1309	กางเกงสตรีสมัยนิยม 2	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกางเกงสตรีสมัยนิยม 2 ตามคู่มือ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้ากางเกงสตรีสมัยนิยม 2 ตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบกางเกงสตรีสมัยนิยม2ตามหลักการ
4. วางแบบ ตัดเย็บกางเกงสตรีสมัยนิยม 2ตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบกางเกงสตรีสมัยนิยมระดับ 2 สร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บกางเกงสตรีสมัยนิยมระดับ 2 แบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของกางเกงสตรีสมัยนิยมระดับ 2 การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานชนิดและลักษณะกางเกงสตรีสมัยนิยม2 1. ชนิดและลักษณะกางเกงสตรีสมัยนิยม 2
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว 1. การวัดตัว
4	งานสร้างแบบกางเกงขาสั้น ตามสมัยนิยม 1. การสร้างแบบกางเกงขาสั้น
5	งานตัดเย็บกางเกงขาสั้น 1. การวางแบบตัด 2. การทำเครื่องหมายบนผ้า 3. การวัดและกดรอย 4. การเย็บตามลำดับขั้นตอน
6	งานสร้างแบบกางเกงขายาว ตามสมัยนิยม 1. การสร้างแบบกางเกงขายาว

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
7	งานตัดเย็บกางเกงขายาว 1. การวางแบบตัด 2. การทำเครื่องหมายบนผ้า 3. การวัดและกดรอย 4. การเย็บตามลำดับขั้นตอน
8	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี
1401-1310	ชุดเจ้าสาว	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บชุดเจ้าสาวตามคู่มือ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้าชุดเจ้าสาวตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบชุดเจ้าสาวตามแบบที่กำหนด
4. วางแบบ ตัดเย็บชุดเจ้าสาวตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบ ชุดเจ้าสาวสร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บชุดเจ้าสาวแบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของชุดเจ้าสาว การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะชุดเจ้าสาว 1. ชนิดและลักษณะชุดเจ้าสาว
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดชุดเจ้าสาว 1. การสร้างแบบชุดเจ้าสาว 2. การแยกแบบชุดเจ้าสาว 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดชุดเจ้าสาว
4	งานตัดเย็บชุดเจ้าสาว 1. การวางแบบชุดเจ้าสาว 2. การตัดชุดเจ้าสาว 3. การเย็บชุดเจ้าสาว
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของชุดเจ้าสาว 1. การลองตัวชุดเจ้าสาว 2. การแก้ไขจุดบกพร่องชุดเจ้าสาว

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรบ
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรบไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรบตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรบ	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โตะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โตะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี
1401-1311	ชุดไทย	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บชุดไทยตามหลักการ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้าชุดไทยตามคู่มือ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบชุดไทยตามแบบกำหนด
4. วางแบบ ตัดเย็บชุดไทยตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบชุดไทย สร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บชุดไทย แบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของชุดไทย การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะชุดไทย 1. ชนิดและลักษณะชุดไทย
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดชุดไทย 1. การสร้างแบบชุดไทย 2. การแยกแบบชุดไทย 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดชุดไทย
4	งานตัดเย็บชุดไทย 1. การวางแบบชุดไทย 2. การตัดชุดไทย 3. การเย็บชุดไทย
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของชุดไทย 1. การลองตัวชุดไทย 2. การแก้ไขจุดบกพร่องชุดไทย

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-1312	เสื้อลำเนา	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อลำเนาตามหลักการ
2. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบเสื้อลำเนาตามคู่มือ
3. วางแบบ ตัดเย็บเสื้อลำเนาตามขั้นตอนการตัดเย็บ
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะเสื้อลำเนา การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บเสื้อลำเนา การตกแต่งเสื้อลำเนา คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะเสื้อลำเนา 1. ชนิดและลักษณะเสื้อลำเนา
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บเสื้อลำเนา 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบเสื้อลำเนา 3. การแยกแบบเสื้อลำเนา 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บเสื้อลำเนา
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-2301	เสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้นตามหลักการ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้าเสื้อผ้าบุรุษตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้นตามคู่มือ
4. วางแบบ ตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้นตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น สร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น แบบต่าง ๆ การลองตัว และ การแก้ไข จุดบกพร่องของเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น 1. ชนิดและลักษณะเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น 1. การสร้างแบบเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น 2. การแยกแบบเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น
4	งานตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น 1. การวางแบบเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น 2. การตัดเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น 3. การเย็บเสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น
5	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี
1401-2302	กางเกงบุรุษเบื้องต้น	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกางเกงบุรุษเบื้องต้นตามหลักการ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้ากางเกงบุรุษเบื้องต้นตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบกางเกงบุรุษเบื้องต้นตามคู่มือ
4. วางแบบ ตัดเย็บกางเกงบุรุษเบื้องต้นตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบกางเกงบุรุษเบื้องต้น สร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บกางเกงบุรุษเบื้องต้น แบบต่าง ๆ การลองตัว และ การแก้ไข จุดบกพร่องของกางเกงบุรุษเบื้องต้น การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานชนิดและลักษณะกางเกงบุรุษเบื้องต้น 1. ชนิดและลักษณะกางเกงบุรุษเบื้องต้น
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดกางเกงบุรุษเบื้องต้น 1. การสร้างแบบกางเกงบุรุษเบื้องต้น 2. การแยกแบบกางเกงบุรุษเบื้องต้น 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดกางเกงบุรุษเบื้องต้น
4	งานตัดเย็บกางเกงบุรุษเบื้องต้น 1. การวางแบบกางเกงบุรุษเบื้องต้น 2. การตัดกางเกงบุรุษเบื้องต้น 3. การเย็บกางเกงบุรุษเบื้องต้น
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของกางเกงบุรุษเบื้องต้น 1. การลองตัวกางเกงบุรุษเบื้องต้น 2. การแก้ไขจุดบกพร่องกางเกงบุรุษเบื้องต้น

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีดโต๊ะรีดผ้า
7. ที่รองรีดหัวแขน
8. หุ่นสักหลาด
9. กรรไกรตัดผ้า
10. กรรไกรตัดกระดาษ
11. กระจกเงา
12. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุและอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-2303	เสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ตตามหลักการ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้าเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ตตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ตตามคู่มือ
4. วางแบบ ตัดเย็บเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ตตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต สร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต แบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 1. ชนิดและลักษณะเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 1. การสร้างแบบเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 2. การแยกแบบเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต
4	งานตัดเย็บเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 1. การวางแบบเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 2. การตัดเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 3. การเย็บเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 1. การลองตัวเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต 2. การแก้ไขจุดบกพร่องเสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพ่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พินความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาล้าน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-3301	ชุดนักเรียน	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บชุดนักเรียนตามหลักการ
2. เลือกผ้า คำนวณผ้าชุดนักเรียนตามหลักการ
3. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบชุดนักเรียนตามคู่มือ
4. วางแบบ ตัดเย็บชุดนักเรียนตามขั้นตอนการตัดเย็บ
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบ ชุดนักเรียนสร้างแบบ การแยกแบบ เลือกผ้า คำนวณผ้า วางแบบตัด เทคนิคในการตัดเย็บชุดนักเรียนแบบต่าง ๆ การลองตัว และการแก้ไข จุดบกพร่องของชุดนักเรียนการคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานชนิดและลักษณะชุดนักเรียน 1. ชนิดและลักษณะชุดนักเรียน
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานสร้างแบบ แยกแบบ และแก้ไขแบบตัดชุดนักเรียน 1. การสร้างแบบชุดนักเรียน 2. การแยกแบบชุดนักเรียน 3. การทำเครื่องหมายบนแบบตัด 4. การแก้ไขแบบตัดชุดนักเรียน
4	งานตัดเย็บชุดนักเรียน 1. การวางแบบชุดนักเรียน 2. การตัดชุดนักเรียน 3. การเย็บชุดนักเรียน
5	งานลองตัวและการแก้ไขจุดบกพร่องของชุดนักเรียน 1. การลองตัวชุดนักเรียน 2. การแก้ไขจุดบกพร่องชุดนักเรียน

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาค่าต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-4301	งานเย็บจักรอุตสาหกรรม	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. ใช้จักรบำรุงรักษาจักรและแก้ไขจักรอุตสาหกรรมตามคู่มือ
2. เย็บชิ้นส่วนต่าง ๆ เย็บประกอบตัวเสื้อและกางเกง กระโปรงตามขั้นตอน
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดของจักรอุตสาหกรรม ลักษณะเครื่องมือที่ใช้ในการตัดเย็บในระบบอุตสาหกรรม การจักรบำรุงรักษาจักร การแก้ไขจักร การเย็บจักร การเย็บชิ้นส่วนต่าง ๆ และเย็บประกอบเสื้อ กางเกง กระโปรง ระบบอุตสาหกรรม และการคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะจักรอุตสาหกรรมประเภทต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. จักรอุตสาหกรรมประเภทเย็บ 2. จักรอุตสาหกรรมประเภทพันริม 3. จักรอุตสาหกรรมประเภทเย็บและพันริม
2	งานชนิดและลักษณะเครื่องมือที่ใช้ในการตัดเย็บจักรระบบอุตสาหกรรม <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดเย็บ 2. เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการบำรุงรักษาจักร
3	งานใช้ แก้ไขจักรและบำรุงรักษา <ol style="list-style-type: none"> 1. จักรอุตสาหกรรมประเภทเย็บ 2. จักรอุตสาหกรรมประเภทพันริม 3. จักรอุตสาหกรรมประเภทเย็บและพันริม
4	งานเย็บชิ้นส่วนต่าง ๆ และเย็บประกอบตัวเสื้อ กางเกง กระโปรงระบบอุตสาหกรรม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเย็บชิ้นส่วนต่าง ๆ และเย็บประกอบตัวเสื้อ 2. การเย็บชิ้นส่วนต่าง ๆ และเย็บประกอบกางเกง 3. การเย็บชิ้นส่วนต่าง ๆ และเย็บประกอบกระโปรง
5	งานคิดคำนวณราคา <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย		กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี
1401-4302	ชุดกีฬาผ้ายัด	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ในการตัดเย็บชุดกีฬาผ้ายัด
2. ตัดเย็บและเทคนิคการตัดเย็บชุดกีฬาผ้ายัดแบบต่าง ๆ ตามขั้นตอน
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะชุดกีฬาผ้ายัด เครื่องมือ อุปกรณ์การตัดเย็บ การออกแบบ การวัดตัว การสร้างแบบ การเลือกผ้า การเตรียมผ้า การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บชุดกีฬาแบบต่าง ๆ การวางระบบการทำงาน การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะของผ้ายัด 1. ชนิด ลักษณะของผ้ายัด
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บ
3	งานเลือกผ้า คำนวณผ้า 1. การเลือกผ้าในการตัดเย็บ 2. การคำนวณผ้าในการตัดเย็บ
4	งานสร้างแบบ แยกแบบและทำเครื่องหมายชุดกีฬา 1. การสร้างแบบชุดกีฬา 2. การแยกแบบ 3. การทำเครื่องหมาย 4. การวางแบบตัด
5	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-5301	งานปักตัวอักษรและการปักปะ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ปักตัวอักษรและการปักปะตามคู่มือ
2. ออกแบบลวดลายพื้นฐานงานปักตัวอักษรและการปะตามหลักการ
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักรและวัสดุ อุปกรณ์ในการปักตัวอักษรและปักปะ พื้นฐานการปัก การใช้จักร การสายสะดึง การปักตัวอักษร การปักปะ การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะตัวอักษร <ol style="list-style-type: none"> 1. ชนิดของตัวอักษร 2. ลักษณะตัวอักษร
2	งานเลือกวัสดุ อุปกรณ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. อุปกรณ์งานปักปะ 2. วัสดุตกแต่งชิ้นงาน
3	งานปักตัวอักษร <ol style="list-style-type: none"> 1. พื้นฐานการปัก 2. การใช้จักร 3. การสายสะดึง
4	งานปักปะ <ol style="list-style-type: none"> 1. พื้นฐานการปักปะ 2. ออกแบบลวดลายปักปะ
5	การคิดคำนวณราคา <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-5302	งานปักลวดลาย	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์งานปักลวดลายตามคู่มือ
2. ออกแบบลวดลายพื้นฐานงานปักตามหลักการ
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักรและวัสดุ อุปกรณ์ในการปักตัวอักษร พื้นฐานการปัก การใช้จักร การสายสะตัง การปักลวดลาย การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะลวดลาย 4. ชนิดของลวดลาย 5. ลักษณะลวดลาย
2	งานวัสดุ อุปกรณ์ 1. อุปกรณ์งานลวดลาย 2. วัสดุ ตกแต่งชิ้นงาน
3	งานปักตัวอักษร 1. พื้นฐานการปัก 2. การใช้จักร 3. การสายสะตัง
4	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-5303	งานปักเครื่องหมายบนชิ้นงาน	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์งานปักเครื่องหมายบนชิ้นงานตามคู่มือ
2. ออกแบบเครื่องหมายและปักบนชิ้นงานตามขั้นตอน
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักรและวัสดุ อุปกรณ์ในการเครื่องหมายบนชิ้นงานพื้นฐาน การปัก การใช้จักร การสายสติง การปักลวดลาย การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะเครื่องหมายบนชิ้นงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. ชนิดของเครื่องหมายบนชิ้นงาน 2. ลักษณะลวดลาย
2	งานเลือกวัสดุ อุปกรณ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. อุปกรณ์การปักเครื่องหมายบนชิ้นงาน 2. วัสดุตกแต่งชิ้นงาน
3	งานปักเครื่องหมายบนชิ้นงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. ปักลวดลายพื้นฐาน 2. การใช้จักรปักเครื่องหมาย 3. การสายสติง
4	เครื่องหมายบนชิ้นงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบลวดลายเครื่องหมาย 2. การออกแบบเครื่องหมายบนชิ้นงาน
5	ชนิดและลักษณะเครื่องหมายบนชิ้นงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. ชนิดของเครื่องหมายบนชิ้นงาน 2. ลักษณะลวดลาย
6	งานเลือกวัสดุ อุปกรณ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. อุปกรณ์งานลวดลาย 2. วัสดุตกแต่งงาน

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
7	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระดาษ
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พินความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานเสื้อผ้าสตรี	
1401-5304	งานปักและประดิษฐ์ของใช้	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกเครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ การปักจักรและประดิษฐ์ของใช้ตามคู่มือ
2. เตรียมจักรเพื่อใช้ในการปักตามหลักการ
3. ออกแบบงานประดิษฐ์และลวดลายบนชิ้นงานตามหลักการ
4. ประกอบชิ้นงานตามลำดับขั้นตอน
5. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปักจักร การเตรียมจักรเพื่อใช้ในการปัก การออกแบบลวดลายปัก การปักจักรและประดิษฐ์ของใช้ การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการปักจักรและประดิษฐ์ของใช้ <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือที่ใช้ในการปักจักรและประดิษฐ์ของใช้ 2. การเตรียมจักรเพื่อใช้งานปัก 3. วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการปักจักร
2	งานออกแบบประดิษฐ์ของใช้และลวดลายบนชิ้นงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบประดิษฐ์ของใช้ประเภทต่าง ๆ 2. การออกแบบลวดลายบนชิ้นงาน
3	งานวางแผนและลวดลายบนชิ้นงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การวางแผนตัด 2. การทำเครื่องหมายบนผ้า 3. การลอกลวดลายบนชิ้นงาน
4	งานปักลวดลาย เย็บประกอบชิ้นงาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การปักลวดลาย 2. การเย็บประกอบชิ้นงาน
5	งานคิดคำนวณราคาและคำนวณราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6101	ออกแบบโลโก้เสื้อผ้า	18 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. ออกแบบโลโก้
2. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบโลโก้เสื้อผ้า การสร้างแบบโลโก้ การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานหลักการออกแบบ 1. การออกแบบโลโก้เสื้อผ้าด้วยมือ 2. การออกแบบโลโก้เสื้อผ้าด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์
2	งานออกแบบโลโก้ 1. การออกแบบโลโก้เสื้อผ้า
3	งานสร้างแบบโลโก้ 1. การสร้างแบบโลโก้เสื้อผ้าด้วยมือ 2. การสร้างแบบโลโก้เสื้อผ้าด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์
4	งานคิดคำนวณราคาและคำนวณราคาขาย 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า 2. ห้องสมุด 3. สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6102	งานซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนรูปทรงเสื้อผ้า	18 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ ในการตัดเย็บ ซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนรูปทรงเสื้อยีนส์ตามคู่มือ
2. วัดตัวเพื่อปรับขยายและลดขนาดเสื้อผ้าตามสัดส่วน
3. ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด และปรับเปลี่ยนรูปทรงเสื้อผ้าตามแบบที่กำหนด
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิดของเครื่องมือ และอุปกรณ์การตัดเย็บ เทคนิคการตัดเย็บ การวัดเพื่อขยายและลดขนาด การซ่อมแซมเสื้อผ้าแบบต่าง ๆ การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดของเครื่องมือและอุปกรณ์การซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนรูปทรง <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือการซ่อมแซมเสื้อผ้า 2. อุปกรณ์ปรับเปลี่ยนทรง
2	งานเลือก เตรียม ใช้ วัสดุและอุปกรณ์ ในการตัดแปลงเสื้อยีนส์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแปลงเสื้อยีนส์
3	งานวัดตัวเพื่อขยายปรับลดขนาดของเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. เสื้อ 2. กระโปรง 3. กางเกง 4. ชุดติดกัน
4	งานซ่อมแซมและงานเปลี่ยนรูปทรงเสื้อผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การซ่อมแซมเสื้อผ้า 2. การปรับเปลี่ยนรูปทรงเสื้อผ้า
5	งานคิดคำนวณราคาและคำนวณราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6103	ชุดกันเปื้อน	18 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บชุดกันเปื้อนตามคู่มือ
2. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบชุดกันเปื้อนตามหลักการ
3. วางแบบ ตัดเย็บชุดกันเปื้อนตามขั้นตอน
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะชุดกันเปื้อน การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บชุดกันเปื้อน การตกแต่งชุดกันเปื้อน คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะชุดกันเปื้อน 1. ชนิดและลักษณะชุดกันเปื้อน
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บชุดกันเปื้อน 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบชุดกันเปื้อน 3. การแยกแบบชุดกันเปื้อน 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บชุดกันเปื้อน
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. คอมพิวเตอร์
14. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
15. ตู้โชว์
16. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
17. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6104	เสื้อมือฮ่อม	18 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อมือฮ่อมตามหลักการ
2. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบเสื้อมือฮ่อมตามกระบวนการ
3. วางแบบ ตัดเย็บเสื้อมือฮ่อมตามแบบที่กำหนด
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะเสื้อมือฮ่อมการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บเสื้อมือฮ่อมการตกแต่งเสื้อมือฮ่อมคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะเสื้อมือฮ่อม 1. ชนิดและลักษณะเสื้อมือฮ่อม
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บเสื้อมือฮ่อม 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบเสื้อมือฮ่อม 3. การแยกแบบเสื้อมือฮ่อม 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บเสื้อมือฮ่อม
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพ่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6105	กางเกงขาวเล	18 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกางเกงขาวเลตามหลักการ
2. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบกางเกงขาวเลตามกระบวนการ
3. วางแบบ ตัดเย็บกางเกงขาวเลตามแบบที่กำหนด
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะกางเกงขาวเล การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บกางเกงขาวเล การตกแต่งกางเกงขาวเล คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะกางเกงขาวเล 1. ชนิดและลักษณะกางเกงขาวเล
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บกางเกงขาวเล 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบกางเกงขาวเล 3. การแยกแบบกางเกงขาวเล 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บกางเกงขาวเล
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6106	กางเกงแม้ว	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บกางเกงแม้วตามหลักการ
2. ตัดเย็บกางเกงแม้วตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะกางเกงแม้ว การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บกางเกงแม้ว การตกแต่งกางเกงแม้ว คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะกางเกงแม้ว 1. ชนิดและลักษณะกางเกงแม้ว
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บกางเกงแม้ว 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบกางเกงแม้ว 3. การแยกแบบกางเกงแม้ว 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บกางเกงแม้ว
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6107	เสื้อสูนซ์	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บเสื้อสูนซ์ตามหลักการ
2. วัดตัว สร้างแบบ แยกแบบเสื้อสูนซ์ตามกระบวนการ
3. วางแบบ ตัดเย็บเสื้อสูนซ์ตามแบบที่กำหนด
4. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะเสื้อสูนซ์ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแบบตัด เทคนิคการตัดเย็บเสื้อสูนซ์ การตกแต่งเสื้อสูนซ์คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะเสื้อสูนซ์ 1. ชนิดและลักษณะเสื้อสูนซ์
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บเสื้อสูนซ์ 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบเสื้อสูนซ์ 3. การแยกแบบเสื้อสูนซ์ 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแบบตัด 5. การตัดเย็บเสื้อสูนซ์
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหัว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไชควงแบน ไชควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6108	ชุดตัดเย็บ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บชุดตัดเย็บตามหลักการ
2. ตัดเย็บชุดตัดเย็บตามขั้นตอน
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะชุดตัดเย็บ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ การสร้างแบบ การวางแผนตัด เทคนิคการตัดเย็บชุดตัดเย็บ การตกแต่งชุดตัดเย็บ คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดและลักษณะชุดตัดเย็บ 1. ชนิดและลักษณะชุดตัดเย็บ
2	งานเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุการตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ
3	งานวัดตัว สร้างแบบ แยกแบบและตัดเย็บชุดตัดเย็บ 1. การวัดตัว 2. การสร้างแบบชุดตัดเย็บ 3. การแยกแบบชุดตัดเย็บ 4. การทำเครื่องหมายบนผ้า และวางแผนตัด 5. การตัดเย็บชุดตัดเย็บ
4	งานคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6109	ผ้าผ้าม่านแบบจีบ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การทำผ้าผ้าม่านตามหลักการ
2. ตัดเย็บผ้าผ้าม่านตามขนาดและรูปแบบที่กำหนด
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรและวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดเย็บผ้าผ้าม่านแบบจีบ ชนิดและลักษณะผ้าผ้าม่าน การคำนวณขนาดของผ้าผ้าม่าน การเลือกผ้าและวัสดุสำหรับตัดเย็บผ้าผ้าม่าน คิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก ใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ตัดเย็บ 1. การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การตัดเย็บ
2	งานวัดและตัดเย็บผ้าผ้าม่าน 1. การวัดขนาดประตู หน้าต่าง 2. การตัดผ้าผ้าม่าน 3. การเย็บผ้าผ้าม่าน
3	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6110	ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์การตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือตามหลักการ
2. ตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือตามขั้นตอน
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือ การออกแบบ การเลือกวัสดุ ตกแต่ง การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ชนิดของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือ 1. ชนิดของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือ
2	งานออกแบบลวดลายเพื่อการตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือ 1. การออกแบบลวดลายเพื่อการตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือ
3	งานเลือกวัสดุ 1. การเลือกวัสดุตกแต่งเสื้อผ้า
4	งานเย็บลวดลายตกแต่งเสื้อผ้าด้วยมือ 1. การเย็บ
5	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อั้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ
19. วัสดุตกแต่งต่าง ๆ เช่น เลื่อม ไหม ผ้าลาย เศษผ้า กระดุม ลูกปัด ฯลฯ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6201	งานตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์	60 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการตัดเย็บตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์ตามกระบวนการ
2. ตัดเย็บตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์ตามแบบที่กำหนด
3. การคิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการตกแต่งตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์ ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการตัดเย็บในการตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์เป็นประเภทกระโปรง เสื้อกั๊ก กระเป่า ของใช้ของตกแต่งบ้าน และการคิดสร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ ที่หลากหลาย การคิดคำนวณต้นทุน กำไร การกำหนดราคา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถพัฒนางานให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเทคนิคการตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์ 1. การเลือกประเภทของเครื่องมือ 2. ประเภท อุปกรณ์สำหรับตกแต่งผ้ายีนส์
2	งานเลือก เตรียม ใช้ วัสดุและอุปกรณ์ ในการตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์ 1. การเลือก เตรียม ใช้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์
3	งานเลือกผ้า คำนวณผ้า 1. การเลือกผ้าในการตัดเย็บ 2. การคำนวณผ้าในการตัดเย็บ
4	งานออกแบบผลิตภัณฑ์ ตามลักษณะผ้ายีนส์ 1. การเลือกลักษณะของผ้ายีนส์ 2. การเลือกวัสดุตกแต่ง
5	งานตัดแปลงเสื้อผ้ายีนส์ 1. กระโปรง 2. กางเกง 3. เสื้อ 4. ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
6	งานสร้างแบบ แยกแบบ และทำเครื่องหมายบนผ้า 1. การสร้างแบบ 2. การแยกแบบ 3. การทำเครื่องหมาย
7	งานตัดเย็บ 1. การวางแบบ 2. การตัดเย็บ
8	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้อี
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาด
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาดสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6301	ออกแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. ออกแบบเสื้อผ้าแฟชั่นตามหลักการ
2. ตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่นและนำเสนอผลงานตามแบบและขั้นตอนกำหนด
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการสร้างแรงบันดาลใจ การสร้างความคิดรวบยอด การออกแบบเสื้อผ้า การสร้างแบบ การตัดเย็บเสื้อผ้า การนำเสนอผลงานด้านเสื้อผ้า และการคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	การสร้างแรงบันดาลใจและความคิดรวบยอด <ol style="list-style-type: none"> 1. การสร้างแรงบันดาลใจ 2. การสร้างความคิดรวบยอด 3. การสรุปแรงบันดาลใจและความคิดรวบยอด
2	งานออกแบบเสื้อผ้าแฟชั่น <ol style="list-style-type: none"> 1. กระบวนการออกแบบเสื้อผ้า 2. การวาดโครงร่างหุ่นและการวาดเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ 3. การเลือกผ้าสำหรับตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่น
3	งานตัดเย็บเสื้อผ้าแฟชั่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การสร้างแบบ (Flat Pattern) 2. การลองตัว (Fitting) 3. การแก้ไขข้อบกพร่อง
4	งานนำเสนอเสื้อผ้า จัดทำข้อมูลเกี่ยวกับเสื้อผ้าและการคิดคำนวณผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. รูปแบบการนำเสนอ 2. การจัดทำข้อมูล 3. การคิดคำนวณราคา
5	งานคิดคำนวณราคาและคำนวณราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. โต๊ะตัดผ้าขนาดกว้าง 120 ซม. สูง 85 ซม.
2. จักรเย็บผ้า
3. จักรเย็บผ้ากระเป่าหิ้ว
4. จักรพั่นริม
5. แก้ว
6. เตารีด
7. โต๊ะรีดผ้า
8. ที่รองรีดหัวแขน
9. หุ่นสักหลาด
10. กรรไกรตัดผ้า
11. กรรไกรตัดกระดาษ
12. กระจกเงา
13. ชุดปั๊มกระดุม (ถ้ามี)
14. คอมพิวเตอร์
15. เครื่องรับภาพและเครื่องฉายภาพ
16. ตู้โชว์
17. เครื่องมือสำหรับซ่อมแซมจักรชั่วคราว เช่น ประแจปากตาย คีมปากจิ้งจก ไขควงแบน ไขควงแฉก ฆ้อน กรรไกรตัดสายพาน
18. วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับสร้างแบบ เช่น กระดาษสร้างแบบ สายวัด ไม้บรรทัดชนิดต่าง ๆ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย	กลุ่มวิชางานออกแบบ และธุรกิจเครื่องแต่งกาย	
1401-6302	ธุรกิจซัก อบ รีด	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการซัก อบ รีด และบรรจุภัณฑ์ตามลักษณะงาน
2. ซัก อบ รีดเสื้อผ้า ของใช้ประเภทผ้า ตามหลักการ
3. คิดคำนวณราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคธุรกิจซัก อบ รีด เลือกวัสดุและอุปกรณ์ ซัก อบ รีดการบรรจุภัณฑ์ผ้า ก่อนจัดส่ง การกำหนดราคา เทคนิคการให้บริการ การวางแผนเชิงธุรกิจ การคิดคำนวณราคา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานธุรกิจซัก อบ รีด 1. การดำเนินงานธุรกิจซัก อบ รีด
2	งานเลือกวัสดุ และอุปกรณ์ซัก อบ รีด และบรรจุภัณฑ์ 1. การเลือกใช้วัสดุ และอุปกรณ์ซัก อบ รีด 2. การบรรจุภัณฑ์
3	งานซัก อบ รีด 1. การซัก 2. การอบ 3. การรีด
4	การคิดคำนวณราคา 1. การคิดคำนวณราคาต้นทุนและค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องซักผ้า
2. เครื่องอบผ้า
3. ราวแขวนผ้า
4. ไม้หนีบ
5. ไม้แขวนเสื้อ
6. ถังตากผ้าซักผ้า
7. ตะกร้าผ้า
8. ราวแขวนผ้า
9. โตะรีดผ้า
10. แก้อั้ว
11. ที่รองรีดหัวแขน
12. เตารีดผ้าไอน้ำ
13. กระจกเงา
14. คอมพิวเตอร์
15. ตู้เก็บผ้า
16. ถังพลาสติกใส่ผ้าพับขนาดต่าง ๆ
17. ถังพลาสติกใส่คลุมเสื้อผ้ารีด
18. น้ำยาซักผ้า น้ำยาซักผ้าขาว น้ำยาขจัดรอยเปื้อน น้ำยาปรับผ้านุ่ม
19. น้ำหอมฉีดผ้าก่อนรีด
20. น้ำยารีดผ้าเรียบ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - แผนการสอน - ใบความรู้ - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า - ห้องสมุด - สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

พินความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ


ลำดับ	ระยะเวลาเรียน (ชั่วโมง)	จำนวนหลักสูตร
1	1 - 30	37
2	31 - 60	4
3	61 - 90	20
4	91 - 120	-
5	121 - 150	-
6	151 - 180	-
7	181 - 210	-
8	211 - 240	-
9	241 ชั่วโมงขึ้นไป	-
รวม		61



หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช 2558
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
กลุ่มวิชางานขนมอบ กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย กลุ่มวิชาอาหารนานาชาติ
กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป

ลำดับที่	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
1	1402-1101	กะหรี่ปั๊บ	6
2	1402-1102	โดนัท	15
3	1402-1103	ธุรกิจชีสเค้ก	15
4	1402-1104	แต่งหน้าเค้กด้วยวิปปิ้งครีม	15
5	1402-1105	ขนมปัง	30
6	1402-1106	คุกกี้	30
7	1402-1107	ขนมเปียะ	30
8	1402-1108	เค้ก	30
9	1402-1109	พายพัฟเพสตรี	30
10	1402-1301	คุกกี้และเค้ก	75
11	1402-1302	โดนัท ขนมปัง และเดนนิสเพสตรี	75
12	1402-1303	พาย พัฟเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป	75
13	1402-1304	แต่งหน้าเค้ก	75
14	1402-1305	เค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ	75
15	1402-1306	ขนมอบยอดนิยม	75
16	1402-2101	ข้าวเหนียวมูน 7 สี	6
17	1402-2102	ขนมไทยยอดนิยม	15
18	1402-2103	อาหารจานเดียวประเภทเส้น	15
19	1402-2104	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ	15
20	1402-2105	อาหารมังสวิรัต	15
21	1402-2106	แกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร	15
22	1402-2107	เทคนิคการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล	15
23	1402-2108	ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร	15
24	1402-2109	อาหารไทยยอดนิยม	30
25	1402-2301	ขนมไทยชาววัง	75
26	1402-2302	อาหารไทยชาววัง	75
27	1402-2303	อาหารจานเดียว	75
28	1402-2304	อาหารไทยพื้นบ้าน	75
29	1402-2305	อาหารไทย 4 ภาค	75
30	1402-2306	ธุรกิจข้าวราดแกง	75

ลำดับที่	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
31	1402-2307	ขนมไทย	90
32	1402-2308	อาหารไทย	90
33	1402-3101	ซูชิ	6
34	1402-3102	โทโกยากิ	6
35	1402-3103	ราเมน	6
36	1402-3104	เครปญี่ปุ่น	6
37	1402-3105	ข้าวมันไก่	6
38	1402-3106	สแต็กเพื่อการค้า	15
39	1402-3107	ธุรกิจแซนด์วิช	15
40	1402-3108	สลัดเพื่อสุขภาพ	15
41	1402-3109	อาหารเวียดนามยอดนิยม	15
42	1402-3110	ติ่มซำ	15
43	1402-3111	โรตีสี	15
44	1402-3112	เทคนิคการหั่นเพื่อประกอบอาหาร	15
45	1402-3201	อาหารจีน	45
46	1402-3202	อาหารญี่ปุ่น	45
47	1402-3203	อาหารอิสลาม	45
48	1402-3204	อาหารเวียดนาม	45
49	1402-3301	อาหารยุโรป	75
50	1402-3302	งานประกอบอาหารในเรือ	75
51	1402-3303	อาหารว่างยอดนิยม	75
52	1402-4101	เต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหู้นมสด	6
53	1402-4102	ไส้กรอกอีสาน	6
54	1402-4103	เครื่องต้มสมุนไพร	6
55	1402-4104	ธุรกิจขนมไข่มุก	6
56	1402-4105	น้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย	6
57	1402-4106	ไอศกรีมโฮมเมด	15
58	1402-4107	ธุรกิจกาแฟ	15
59	1402-4301	งานถนอมอาหาร	75
60	1402-4302	งานแปรรูปอาหาร	75
61	1402-4303	งานถนอมอาหารและแปรรูป	90
รวม 61 หลักสูตร			

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1101	กะหรี่ปั๊	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำกะหรี่ปั๊ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำกะหรี่ปั๊ การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์กะหรี่ปั๊ตามกระบวนการ
3. เลือกบรรจุภัณฑ์กะหรี่ปั๊ตามประเภท
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำกะหรี่ปั๊ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำกะหรี่ปั๊ การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำกะหรี่ปั๊ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของกะหรี่ปั๊ 2. หลักการทำ เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์กะหรี่ปั๊
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำกะหรี่ปั๊ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำกะหรี่ปั๊ 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำกะหรี่ปั๊
3	งานการทำกะหรี่ปั๊ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำกะหรี่ปั๊ 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษากะหรี่ปั๊ 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสเตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
5. อ่างล้างสเตนเลส
6. ชั้นวางของสเตนเลส
7. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย งาน ขาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อทอดไฟฟ้า
15. ที่ตัดแป้ง
16. เครื่องบดอาหาร
17. เครื่องกวนไส้


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารว่าง - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมอบ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารและขนม - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารว่างประเภทกะหรี่ปั๊บ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา สามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1102	โดนต์	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำโดนต์การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิค การทำโดนต์การตกแต่ง การเก็บรักษาการบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง เก็บรักษา โดนต์ ตามกระบวนการ
3. เลือกบรรจุภัณฑ์โดนต์ตามประเภท
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้ตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำโดนต์การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิค การทำโดนต์การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำโดนต์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของโดนต์ 2. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาโดนต์ 3. หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำโดนต์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำโดนต์ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำโดนต์
3	งานการทำโดนต์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำและตกแต่งโดนต์ 2. การเก็บรักษาโดนต์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหารแบบ 2 แชน
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสแตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทงต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
6. อ่างล้างสแตนเลส
7. ชั้นวางของสแตนเลส
8. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. อุปกรณ์ในการทำโดนัท
11. พิมพ์โดนัท
12. เตาทอดไฟฟ้า
13. ถาดอลูมิเนียม


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด โดนัท - ซีเอ็ด เบเกอรี่พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จรรยา เดชกุญชร เบเกอรี่สร้างอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบและเบเกอรี่

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านดนตรี ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1103	ธุรกิจซีสเค้ก	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจการเก็บรักษาการบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ เก็บรักษา และเลือกบรรจุภัณฑ์ซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจตามกระบวนการ
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจการเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของซีสเค้ก 2. หลักการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ 3. หลักการเก็บรักษาซีสเค้ก
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ
3	งานการทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ 2. การเก็บรักษาทำซีสเค้กเพื่อการประกอบธุรกิจ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหารขนาด 10 ควอตซ์
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทนต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. เตาอบ
11. อุปกรณ์ในการทำชีสเค้ก
12. พิมพ์เค้กขนาดต่าง ๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด คัพเค้กและชีสเค้ก - ซีเอ็ด เบเกอร์พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จริยา เดชกุญชร เบเกอร์สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แม่บ้าน เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบและเบเกอร์รี่

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการทำเค้กและชีสเค้ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1104	แต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม	16 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. แต่งหน้าเค้กและเก็บรักษาเค้กที่แต่งหน้าด้วยวิปป์ังครีมตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการออกแบบลวดลายแต่งหน้าเค้ก 2. หลักการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม 3. หลักการเก็บรักษาเค้กที่แต่งหน้าด้วยวิปป์ังครีม
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแต่งเค้กด้วยวิปป์ังครีม
3	งานการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม <ol style="list-style-type: none"> 1. การแต่งหน้าเค้กด้วยวิปป์ังครีม 2. การเก็บรักษาเค้กที่แต่งหน้าด้วยวิปป์ังครีม 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหารขนาด 10 ควอตซ์
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทนต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. เตาทน
11. อ่างผสมขนาดต่าง ๆ
12. อุปกรณ์การแต่งหน้าเค้ก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด คัพเค้กและชีสเค้ก - ซีเอ็ด เบเกอร์พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จรรยา เดชกุญชร เบเกอร์สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แม่บ้าน เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบและเบเกอร์รี่

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการแต่งหน้าเค้กด้วยวิปปีนังครีม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิ การศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1105	ขนมปัง	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมปังการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมปัง การคิดคำนวณ กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมปังตามกระบวนการ
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมปังการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมปัง การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาขาย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมปัง <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของขนมปัง 2. หลักการและเทคนิคทำขนมปัง
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมปัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำขนมปัง 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมปัง
3	งานการทำขนมปัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมปัง 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมแบบ 2 แชน
2. เตาทอบ
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทิ้งต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. ถาดอลูมิเนียมอบขนม
10. ไม้ค้ำแป้ง
11. อุปกรณ์ชั่ง ตวง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - รศ.จรรยา เดชกุญชร เบเกอร์สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แสงแดด คุกกี้และขนมปัง - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมอบ - สำนักพิมพ์แสงแดด เบเกอร์เป็นอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมปัง ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟังอ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1106	คุกกี้	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำคุกกี้การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำคุกกี้ การคิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์คุกกี้ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำคุกกี้การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำคุกกี้ การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาขาย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำคุกกี้ 1. ประเภทของคุกกี้ 2. หลักการและเทคนิคการทำคุกกี้
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำคุกกี้ 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำคุกกี้ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำคุกกี้
3	งานการทำคุกกี้ 1. การทำคุกกี้ 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องผสมอาหาร 10 ควอตซ์
2. เต้าอบ
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เต้าหุงต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเต้า
5. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
6. อ่างล้างสแตนเลส
7. ชั้นวางของสแตนเลส
8. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. ถาดอลูมิเนียมอบขนม
10. อุปกรณ์การชั่ง ตวง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด คุกกี้และขนมปัง - ซีเอ็ด เบเกอรี่พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จรรยา เดชกุญชร เบเกอรี่สร้างอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านคุกกี้ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มิร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1107	ขนมเปียะ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมเปียะการเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมเปียะการคิดคำนวณ กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำขนมเปียะตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมเปียะการเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมเปียะ การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาขาย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมเปียะ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของขนมเปียะ 2. หลักการและเทคนิคการทำขนมเปียะ
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมเปียะ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการทำขนมเปียะ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมเปียะ
3	งานการทำขนมเปียะ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมเปียะ 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหาร 10 ควอตซ์
2. เตอบ
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทิ้งต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. ถาดอลูมิเนียมอบขนม
10. อุปกรณ์ชั่ง ตวง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - รศ.จริยา เดชกุญชร เบเกอร์สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมเปียะ - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมอบ - สำนักพิมพ์แสงแดด เบเกอร์เป็นอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมเปียะ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1108	เค้ก	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมเค้ก การคิดคำนวณ กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมเค้กตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำขนมเค้ก การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาขาย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของขนมเค้ก 2. หลักการและเทคนิคการทำขนมเค้ก
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำขนมเค้ก 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมเค้ก
3	งานการทำขนมเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมเค้ก 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องผสมอาหาร 10 ควอตซ์
2. เต้าอบ
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เต้าหุงต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเต้า
5. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
6. อ่างล้างสแตนเลส
7. ชั้นวางของสแตนเลส
8. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. พิมพ์ขนมเค้กขนาดต่าง ๆ
10. อุปกรณ์การชั่ง ตวง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด คัพเค้กและชีสเค้ก - ซีเอ็ด เบเกอรี่พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จรรยา เดชกุญชร เบเกอรี่สร้างอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านเค้ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มิร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1109	พายัพัพเพสตรี	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำพายัพัพเพสตรี การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำพายัพัพเพสตรี การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์พายัพัพเพสตรีตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำพายัพัพเพสตรี การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำพายัพัพเพสตรี การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่าย และการเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำพายัพัพเพสตรี <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของพายัพัพเพสตรี 2. หลักการทำพายัพัพเพสตรี
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำพายัพัพเพสตรี <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำพายัพัพเพสตรี 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำพายัพัพเพสตรี
3	งานการทำพายัพัพเพสตรี <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำพายัพัพเพสตรี ซูเพสตรี 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหาร 10 ควอตซ์
2. เครื่องรีดแป้งพาย
3. เครื่องทำถ้วยพาย
4. เตาทอบ
5. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
6. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
7. เตาทิ้งต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเตา
8. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
9. อ่างล้างสเตนเลส
10. ชั้นวางของสเตนเลส
11. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
12. อุปกรณ์ช่าง ตวง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แสงแดด พาย พัฟเพสตรี
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมอบประเภทพาย พัฟเพสตรี ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิ การศึกษามีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1301	คุกกี้และเค้ก	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก การคิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของคุกกี้ 2. ประเภทของเค้ก 3. หลักการและเทคนิคการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก
3	งานการทำขนมอบประเภทคุกกี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมอบประเภทคุกกี้ 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย
4	งานการทำขนมอบประเภทเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมอบประเภทเค้ก 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรบ	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรบไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรบตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรบ	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหาร 10 ควอตซ์
2. เตาทอบ
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทงต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. ถาดอลูมิเนียมอบขนม
10. อุปกรณ์การชั่ง ตวง


เอกสารประกอบการฝึกอบรบแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรบ <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด คุกกี้และขนมปัง - สำนักพิมพ์แสงแดด เค้ก - ซีเอ็ด เบเกอรี่พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จริยา เดชกุญชร เบเกอรี่สร้างอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1302	โดนัท ขนมปัง และเดนนิสเพสตรี	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี การคิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปัง และเดนนิสเพสตรี การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของโดนัท 2. ประเภทของขนมปัง 3. หลักการและเทคนิคทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี
3	งานการทำขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำโดนัท 2. การทำขนมปัง 3. การทำเดนนิสเพสตรี 4. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 5. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรบ	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรบไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรบตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรบ	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมแบบ 2 แชน
2. เตาทอบ
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทงต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. ถาดอลูมิเนียมอบขนม
10. ไม้ค้ำปัง
11. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
12. เตาทอดเนกประสงค์
13. ตู้หมักปัง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - รศ.จริยา เดชกุญชร เบเกอร์สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แสงแดด คุกกี้และขนมปัง - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมอบ - สำนักพิมพ์แสงแดด เบเกอร์เป็นอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมอบประเภทโดนนัท ขนมปังและเดนนิสเพสตรี ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1303	พาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป การคิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป 2. หลักการและเทคนิคการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
3	งานการทำขนมอบประเภทพาย พัฟเพสตรี ขนมเปี๊ยะ และขนมอบทั่วไป <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมอบประเภทพาย 2. การทำขนมอบประเภทพัฟเพสตรี 3. การทำขนมอบประเภทขนมเปี๊ยะ 4. การทำขนมอบทั่วไป เช่น คุกกี้ เค้ก ขนมปังฯ 5. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 6. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมแบบ 2 แขน
2. เตาอบ
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาหุงต้มแก๊ส ขนาด 2 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
6. อ่างล้างสแตนเลส
7. ชั้นวางของสแตนเลส
8. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. ถาดอลูมิเนียมอบขนม
10. ไม้ค้ำปัง
11. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
12. อุปกรณ์การทำ
13. ตู้หมักปัง
14. เครื่องรีดปังพาย


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - รศ.จรรยา เดชกุญชร เบเกอร์สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แสงแดด คุกกี้และขนมปัง - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมอบ - สำนักพิมพ์แสงแดด เบเกอร์เป็นอาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมอบประเภทพาย พัพเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบทั่วไป ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีการร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1304	แต่งหน้าเค้ก	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแต่งหน้าเค้กการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการแต่งหน้าเค้ก การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. แต่งหน้า เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เค้กที่แต่งหน้าตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแต่งหน้าเค้ก การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการแต่งหน้าเค้ก การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการแต่งหน้าเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการออกแบบลวดลายแต่งหน้าเค้ก 2. หลักการแต่งหน้าเค้ก 3. หลักการเก็บรักษาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เค้กที่แต่งหน้า
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการแต่งหน้าเค้ก 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแต่งเค้ก
3	งานการแต่งหน้าเค้ก <ol style="list-style-type: none"> 1. การแต่งหน้าเค้กด้วยครีม 2. การแต่งหน้าเค้กด้วยแยม 3. การแต่งหน้าเค้กด้วยซ็อกโกแลต 4. การแต่งหน้าเค้กด้วยวัสดุอื่น ๆ 5. การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เค้กที่แต่งหน้า 6. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหารแบบขนาด 10 ควอตซ์
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาหุงต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. เตาอบ
11. อุปกรณ์สำหรับการตีครีม แยม ตุ่นซ็อกโกแลต
12. อุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้ก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด คัพเค้กและชีสเค้ก - ซีเอ็ด เบเกอรี่พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จริยา เดชกุญชร เบเกอรี่สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แม่บ้าน เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบและเบเกอรี่

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการแต่งหน้าเค้ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1305	เค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำเค้กและแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการทำเค้กและแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพการเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการบรรจุภัณฑ์
2. ทำเค้ก แต่งหน้าเค้ก เก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เค้กที่แต่งหน้าเพื่ออาชีพตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำเค้กและแต่งหน้าเพื่ออาชีพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการออกแบบลวดลาย เทคนิคการทำเค้กและแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพการเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่าย และการบรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำและแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของเค้ก 2. หลักการทำเค้ก 3. หลักการออกแบบลวดลายแต่งหน้าเค้ก 4. หลักการแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ 5. หลักการเก็บรักษาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เค้กที่แต่งหน้าเพื่ออาชีพ
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเค้กและแต่งเค้กเพื่ออาชีพ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
3	งานทำเค้ก 1. การทำเค้กประเภทเค้กเนย 2. การทำเค้กประเภทเค้กไข่ 3. การทำเค้กประเภทเค้กชิฟฟอน 4. การเก็บรักษาเค้ก
4	งานแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ 1. การแต่งหน้าเค้กด้วยครีม 2. การแต่งหน้าเค้กด้วยแยม 3. การแต่งหน้าเค้กด้วยซ็อกโกแลต 4. การแต่งหน้าเค้กด้วยวัสดุอื่น ๆ 5. การเก็บรักษาเค้กที่แต่งหน้า 6. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหารขนาด 10 ควอตซ์
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาทนต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. เตาอบ
11. อุปกรณ์การทำเค้ก
12. อุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้ก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด คัพเค้กและชีสเค้ก - ซีเอ็ด เบเกอรี่พื้นฐานเบื้องต้น - รศ.จรียา เดชกุญชร เบเกอรี่สร้างอาชีพ - สำนักพิมพ์แม่บ้าน เค้กและการแต่งหน้าเค้ก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบและเบเกอรี่

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านเค้กและการแต่งหน้าเค้ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานขนมอบ	
1402-1306	ขนมอบยอดนิยม	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการขนมอบยอดนิยมการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยม การตกแต่งการเก็บรักษา การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมอบการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบยอดนิยม การตกแต่ง การเก็บรักษา การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมอบยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายของขนมอบยอดนิยม 2. ประเภทของขนมอบ 3. หลักการและเทคนิคการทำขนมอบยอดนิยม
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำขนมอบยอดนิยม 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบยอดนิยม
3	งานทำขนมอบยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมอบยอดนิยมประเภทคุกกี้ 2. การทำขนมอบยอดนิยมประเภทเค้ก 3. การทำขนมอบยอดนิยมประเภทขนมปัง 4. การทำขนมอบยอดนิยมประเภทพายและพัฟเพสตรี 5. การทำขนมอบยอดนิยมประเภทอื่น ๆ 6. การตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมอบยอดนิยมประเภทต่าง ๆ 7. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เตาก๊าซหุงต้มชนิด 4 หัวเตา
2. โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ควอต
5. ตู้แช่เย็นขนาด 12 คิว
6. เตาทอดอเนกประสงค์
7. กระทะกวนไส้ขนม
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์การทำขนมอบ
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก เตรีียม
11. อุปกรณ์การล้าง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด เบเกอรี่เพื่ออาชีพ - ศรีสมร คงพันธุ์ คุกกี้ - รศ.จรรยา เดชกุญชร เบเกอรี่เพื่อการค้า
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบและเบเกอรี่

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการแต่งหน้าเค้ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະสั่น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2101	ข้าวเหนียวมูน 7 สี	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี การ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี การจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ จัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาข้าวเหนียวมูน 7 สีตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี 2. หลักการจัดตกแต่ง และเก็บรักษาข้าวเหนียวมูน 7 สี
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี
3	งานการทำข้าวเหนียวมูน 7 สี <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำและจัดตกแต่งข้าวเหนียวมูน 7 สี 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ข้าวเหนียวมูน 7 สี 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทรงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อนึ่งข้าวเหนียว
15. เครื่องบรรจุอาหาร
16. อุปกรณ์การทำขนมไทย


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ข้าวเหนียวมูน
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมไทย ประเภทข้าวเหนียวมูน ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2102	ขนมไทยยอดนิยม	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมไทยยอดนิยม การเตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทยยอดนิยม การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาขนมไทยยอดนิยมตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมไทยยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทยยอดนิยม การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมไทยยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของขนมไทย 2. หลักการทำ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาขนมไทยยอดนิยม
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทยยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำขนมไทยยอดนิยม 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทยยอดนิยม
3	งานการทำขนมไทยยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมไทยยอดนิยม 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาขนมไทยยอดนิยม 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์ในการทำขนมไทย
10. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งขนมไทย
11. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
12. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
13. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
14. เตาทอดอเนกประสงค์
15. เครื่องบดอาหาร
16. เครื่องกวนไส้


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมไทย - ศรีสมร คงพันธ์ ขนมไทย - วันดี ณ สงขลา ขนมไทย
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารและขนม - สถานประกอบการด้านขนมไทย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการแต่งหน้าเค้ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มั่งร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2103	อาหารจานเดียวประเภทเส้น	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวประเภทเส้นตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณ ต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายของอาหารจานเดียวประเภทเส้น 2. หลักการทำ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวประเภทเส้น
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น
3	งานการทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวประเภทเส้น 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหารมังสวิรัต
9. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
11. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
12. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
13. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
14. เตาทอดอเนกประสงค์
15. เครื่องบดอาหาร
16. เครื่องผสมอาหาร


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารจานเดียว - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารประเภทเส้น
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารไทย - สถานประกอบการด้านอาหารไทย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารจานเดียวประเภทเส้น ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2104	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยเพื่อสุขภาพตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายและความสำคัญของอาหารไทยเพื่อสุขภาพ 2. ประเภทและประโยชน์ของสมุนไพรและเครื่องเทศ 3. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ
3	งานการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย งาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหารมังสวิรัต
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
15. เตาทอดอเนกประสงค์


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารมังสวิรัต - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารไทย - สถานประกอบการด้านอาหารไทย

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทยเพื่อสุขภาพ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2105	อาหารมังสวิรัต	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารมังสวิรัต การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารมังสวิรัต การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. จัด ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารมังสวิรัตตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารมังสวิรัต การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารมังสวิรัต การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารมังสวิรัต <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายของอาหารมังสวิรัต 2. ประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต 3. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารมังสวิรัต
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารมังสวิรัต <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการทำอาหารมังสวิรัต 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารมังสวิรัต
3	งานการทำอาหารมังสวิรัต <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารมังสวิรัต 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารมังสวิรัต 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย งาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหารมังสวิรัต
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารมังสวิรัต - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหารไทย อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารมั่งสวัริติ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2106	แกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. แกะสลัก ตกแต่ง และเก็บรักษาผักผลไม้ที่แกะสลักในงานอาหารตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร การตกแต่ง และการเก็บรักษา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการออกแบบการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร 2. หลักการแกะสลัก ตกแต่ง และเก็บรักษาผักผลไม้ที่แกะสลักเพื่อใช้ในงานอาหาร
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร
3	งานการแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. การแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาผักผลไม้ที่แกะสลักเพื่อใช้ในงานอาหาร

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. อ่างผสมสแตเลส
3. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
4. อ่างล้างสแตนเลส
5. ชั้นวางของสแตนเลส
6. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
7. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุเพื่อแกะสลัก
8. อุปกรณ์ในการแกะสลัก
9. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งผักผลไม้แกะสลัก
10. อุปกรณ์ประเภทผ้าเพื่อใช้ในการแกะสลัก

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด งานใบตองและแกะสลัก - เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ การแกะสลักเบื้องต้น
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการประเภทโรงแรมและภัตตาคาร

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการแกะสลัก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2107	เทคนิคการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. จัด ตกแต่ง และเก็บรักษาชุดอาหารไทยสู่สากลตามหลักการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของชุดอาหารไทยสู่สากล 2. หลักการจัด ตกแต่ง และเก็บรักษาชุดอาหารไทยสู่สากล
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล 2. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล
3	งานการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดชุดอาหารไทยสู่สากล 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาชุดอาหารไทยสู่สากล 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทรงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดชุดอาหาร


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารไทยยอดนิยม - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหารไทย

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทย ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟังอ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2108	ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการเก็บรักษา
2. ใช้ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหารตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร และการเก็บรักษา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการใช้ศิลปะจัดตกแต่งงานอาหาร 1. หลักศิลปะการออกแบบ
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร
3	งานการจัดตกแต่งอาหาร 1. การใช้ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร 2. การเก็บรักษาอาหารที่ใช้หลักศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ	40
3	ตรวจสอบผลงาน	ปฏิบัติงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบประเมินผลงาน	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบสังเกต แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แสงแดด งานใบตองและแกะสลัก
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหารไทย - สถานประกอบการด้านโรงแรม

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการจัดตกแต่งจานอาหาร ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2109	อาหารไทยยอดนิยมน	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยยอดนิยมการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย
2. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยยอดนิยมตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยยอดนิยมการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประกอบอาหารไทยยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายและความสำคัญของอาหารไทยยอดนิยม 2. ประเภทของอาหารไทย
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
3	งานประกอบอาหารไทยยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การประกอบอาหารไทยยอดนิยมสู่ครัวโลก 2. การจัดตกแต่งและเก็บรักษาอาหารไทยยอดนิยมสู่ครัวโลก 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เตาก๊าซหุงต้มชนิด 4 หัวเตา
2. โต๊ะปฏิบัติการสแตนเลส
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ควอต
5. ตู้แช่เย็นขนาด 12 คิว
6. เตาทอดอเนกประสงค์
7. กระทะกวนไส้ขนม
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์การทำอาหารไทย
10. อุปกรณ์การเตรียมอาหาร


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารไทยยอดนิยม - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ห้องปฏิบัติการอาหาร 2. สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทยยอดนิยม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2301	ขนมไทยชาววัง	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมไทยชาววังการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทยชาววังการจัดตกแต่งการเก็บรักษา การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยชาววังตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมไทยชาววังการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทยชาววังการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมไทยชาววัง <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมาย ความเป็นมา และความสำคัญของขนมไทยชาววัง 2. หลักการทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยชาววัง
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทยชาววัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำขนมไทยชาววัง 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทยชาววัง
3	งานทำขนมไทยชาววัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมไทยชาววัง 2. การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์ขนมไทยชาววัง 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เตาก๊าซหุงต้มชนิด 4 หัวเตา
2. โต๊ะปฏิบัติการสเตนเลส
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ควอตซ์
5. ตู้แช่เย็นขนาด 12 คิว
6. เตาทอดอเนกประสงค์
7. กระทะกวนไส้ขนม
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์การทำขนมไทย
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก
11. อุปกรณ์การเตรียม


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หม่อมหลวงพวง ทินกร ขนมไทยสูตรชาววัง - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ขนมไทยชาววัง - สมพงษ์ บัวแย้ม อนุรักษ์ขนมไทย - มาโนชญ์พูลผล เสาะรั้วครัววัง
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารและขนม - สถานประกอบการด้านอาหารและขนมไทย

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มั่งคั่งแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະสั่น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2302	อาหารไทยชาววัง	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยชาววังการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยชาววังการจัดตกแต่งการเก็บรักษา คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย
2. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยชาววังตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยชาววัง การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยชาววังการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประกอบอาหารไทยชาววัง <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายและความสำคัญของอาหารไทยชาววัง 2. หลักการประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยชาววัง
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยชาววัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยชาววัง 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยชาววัง
3	งานประกอบอาหารไทยชาววัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การประกอบอาหารไทยชาววัง 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยชาววัง 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เตาแก๊สหุงต้มชนิด 4 หัวเตา
2. โต๊ะปฏิบัติการสเตนเลส
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. เครื่องตีไข่ไฟฟ้า ขนาด 5 ควอต
5. ตู้เย็นขนาด 12 คิว
6. เตาทอดอเนกประสงค์
7. กระทะกวนไส้ขนม
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์การทำอาหารไทย
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หม่อมหลวงพวงทินกร สัมพันธ์กับข้าวขาววัง - มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เรื่องเล่าอาหารขาววัง - มาโนชพูลผล และรั้วศรีวัง
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทยชาวจังหวัดภูเก็ต ภูเก็ต และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2303	อาหารจานเดียว	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารจานเดียว การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียวตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารจานเดียว การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารจานเดียว <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายและประเภทของอาหารจานเดียว 2. หลักการทำ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียว
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียว <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำอาหารจานเดียว 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารจานเดียว
3	งานการทำอาหารจานเดียว <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารจานเดียวประเภทข้าว 2. การทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น 3. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจานเดียว 4. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาหุงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหารมังสวิรัต
9. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
11. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
12. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
13. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
14. เตาทอดอเนกประสงค์
15. เครื่องบดอาหาร
16. เครื่องผสมอาหาร


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารจานเดียว - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารประเภทเส้น
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารไทย - สถานประกอบการด้านอาหารไทย

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารจานเดียว ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2304	อาหารไทยพื้นบ้าน	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยพื้นบ้านการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน การจัดตกแต่งการเก็บรักษา คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย
2. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยพื้นบ้านตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายและความสำคัญของอาหารไทยพื้นบ้าน 2. หลักการประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยพื้นบ้าน
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน
3	งานประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน <ol style="list-style-type: none"> 1. การประกอบอาหารไทยพื้นบ้าน 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยพื้นฐาน 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เต้าแก๊สหุงต้มชนิด 4 หัวเต้า
2. โต๊ะปฏิบัติการสเตนเลส
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. เครื่องตีไข่ไฟฟ้า ขนาด 5 ควอต
5. ตู้เย็นขนาด 12 คิว
6. เต้าทอดอเนกประสงค์
7. กระทะกวนไส้ขนม
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์การทำอาหารไทย
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารไทยยอดนิยม - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทยพื้นบ้าน ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2305	อาหารไทย 4 ภาค	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย 4 ภาค การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทย 4 ภาค การจัดตกแต่งการเก็บรักษา คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย
2. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย 4 ภาคตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย 4 ภาคการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทย 4 ภาค การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประกอบอาหารไทย 4 ภาค <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายและความสำคัญของอาหารไทย 4 ภาค 2. หลักการประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย 4 ภาค
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย 4 ภาค <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย 4 ภาค 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย 4 ภาค
3	งานประกอบอาหารไทย 4 ภาค <ol style="list-style-type: none"> 1. การประกอบอาหารไทย 4 ภาค 2. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย 4 ภาค 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เตาก๊าซหุงต้มชนิด 4 หัวเตา
2. โต้ะปฏิบัติการสแตนเลส
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. เครื่องตีไข่ไฟฟ้า ขนาด 5 ควอต
5. ตู้เย็นขนาด 12 คิว
6. เตาทอดอเนกประสงค์
7. กระทะกวนไส้ขนม
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์การทำอาหารไทย
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หม่อมหลวงพวงทินกร สำหรับกับข้าวชาววัง - มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เรื่องเล่าอาหารชาววัง - มาโนชพูลผล เสาะรั้วครัววัง
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทย4 ภาค ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2306	ธุรกิจข้าวราดแกง	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ และเก็บรักษาตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ 2. หลักการเก็บรักษาข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ
3	งานการทำข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำและเก็บรักษาข้าวราดแกงเพื่อประกอบธุรกิจ 2. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต้ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
15. อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์ Paega Publishing ข้าวแกงสร้างตัว - สำนักพิมพ์แสงแดด รสชาติอาหารไทยตำรับแท้ดั้งเดิม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทยประเภทข้าวราดแกง ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2307	ขนมไทย	90 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทยตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำขนมไทย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำขนมไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของขนมไทย 2. ลักษณะที่ดีของขนมไทย 3. หลักการและเทคนิคการทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษาและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทย <ol style="list-style-type: none"> 4. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำขนมไทย 1. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทย
3	งานการทำขนมไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำขนมไทยประเภทแป้ง 2. การทำขนมไทยประเภทไข่ 3. การทำขนมไทยประเภทข้าวเหนียวและวุ้น 4. การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย 5. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์ในการทำขนมไทย
10. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งขนมไทย
11. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
12. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
13. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
14. เตาทอดอเนกประสงค์
15. เครื่องบดอาหาร
16. เครื่องกวนไส้


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด ขนมไทย - ศรีสมร คงพันธุ์ ขนมไทย - วันดี ณ สงขลา ขนมไทย
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารและขนม - สถานประกอบการด้านขนมไทย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านขนมไทย ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟังอ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มิร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารไทยและขนมไทย	
1402-2308	อาหารไทย	90 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่งการเก็บรักษา คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย
2. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประกอบอาหารไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายและความสำคัญของอาหารไทย 2. ประเภทของอาหารไทย 3. หลักการประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการประกอบอาหารไทย 2. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการประกอบอาหารไทย
3	งานประกอบอาหารไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. การประกอบอาหารไทยประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม 2. การประกอบอาหารไทยประเภทแกง 3. การประกอบอาหารไทยประเภทต้ม ผัด 4. การประกอบอาหารไทยประเภทยำ 5. การประกอบอาหารไทยประเภทจานเดียว 6. การประกอบอาหารไทยประเภทอาหารว่าง 7. การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย 8. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เต้าแก๊สหุงต้มชนิด 4 หัวเต้า
2. โต๊ะปฏิบัติการสเตนเลส
3. เครื่องบดไฟฟ้า
4. เครื่องตีไข่ไฟฟ้า ขนาด 5 ควอต
5. ตู้เย็นขนาด 12 คิว
6. เต้าทอดอเนกประสงค์
7. กระทะกวนไส้ขนม
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์การทำอาหารไทย
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก บด โขลก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารไทยยอดนิยม - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารไทย ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟังอ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3101	ซูชิ	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำซูชิ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำซูชิ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำและเก็บรักษาซูชิตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำซูชิ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำซูชิ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำซูชิ 1. ประเภทและรูปแบบของซูชิ 2. หลักการทำ และเก็บรักษาซูชิ
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำซูชิ 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำซูชิ 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำซูชิ
3	งานการทำซูชิ 1. การทำซูชิ 2. การเก็บรักษาซูชิ 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
15. เสื่อไม้
16. เครื่องบดอาหาร
17. หม้อสแตนเลส

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ข้าวญี่ปุ่น - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่นรสเยี่ยม - สำนักพิมพ์แสงแดด ญี่ปุ่น
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - สถานประกอบการด้านอาหารญี่ปุ่น

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารนานาชาติประเภทซูชิ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีการร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3102	โทโยยาคิ	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำโทโยยาคิ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำโทโยยาคิ การตกแต่ง การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำและตกแต่งโทโยยาคิตตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำโทโยยาคิ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำโทโยยาคิ การตกแต่ง การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำโทโยยาคิ 1. ประวัติความเป็นมาและหลักการทำโทโยยาคิ 2. การตกแต่งโทโยยาคิ
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำโทโยยาคิ 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการทำโทโยยาคิ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำโทโยยาคิ
3	งานการทำโทโยยาคิ 1. การทำและตกแต่งโทโยยาคิไส้ต่างๆ 2. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. กะทะขนมครกญี่ปุ่น
15. เครื่องบดอาหาร
16. หม้อสแตนเลส

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ชาวญี่ปุ่น - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่นรสเยี่ยม - สำนักพิมพ์แสงแดด ญี่ปุ่น
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารนานาชาติประเภทโทโกยากิ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิ การศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3103	ราเมน	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำราเมน การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำราเมน การตกแต่ง การบริการ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่งและบริการราเมนตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำราเมน การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำราเมน การตกแต่ง การบริการ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำราเมน <ol style="list-style-type: none"> 1. ประวัติความเป็นมาและหลักการทำราเมน 2. การตกแต่ง และการบริการราเมน
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำราเมน <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการทำราเมน 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำราเมน
3	งานการทำราเมน <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำราเมนและการทำน้ำซุปรามาเมน 2. การตกแต่ง และการบริการราเมน 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหารมังสวิรัต
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อต้มซุป
15. เครื่องบดอาหาร
16. หม้อสแตนเลส


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ข้าวญี่ปุ่น - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่นรสเยี่ยม - สำนักพิมพ์แสงแดด ญี่ปุ่น
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารญี่ปุ่นประเภทราเมน ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มิร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3104	เครปญี่ปุ่น	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำเครปญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำเครปญี่ปุ่น การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เครปญี่ปุ่นตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำเครปญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำเครปญี่ปุ่น การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำเครปญี่ปุ่น <ol style="list-style-type: none"> 1. ประวัติความเป็นมาและหลักการทำเครปญี่ปุ่น 2. การตกแต่ง และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เครปญี่ปุ่น
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเครปญี่ปุ่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำเครปญี่ปุ่น 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเครปญี่ปุ่น
3	งานการทำเครปญี่ปุ่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำ และตกแต่งเครปญี่ปุ่น 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เครปญี่ปุ่น 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. กะทะก้นแบน
15. เครื่องบดอาหาร
16. หม้อสแตนเลส


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ข้าวญี่ปุ่น - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่นรสเยี่ยม - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่น
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารนานาชาติประเภทเครปญี่ปุ่น ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3105	ข้าวมันไก่	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำข้าวมันไก่ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำข้าวมันไก่ การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาข้าวมันไก่ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำข้าวมันไก่ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำข้าวมันไก่ การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำข้าวมันไก่ <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการทำข้าวมันไก่ 2. หลักการจัดตกแต่งและเก็บรักษาข้าวมันไก่
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำข้าวมันไก่ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำข้าวมันไก่ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำข้าวมันไก่
3	งานการทำข้าวมันไก่ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำ จัดตกแต่ง และการเก็บรักษาข้าวมันไก่ 2. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับกรฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทุงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย งาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ข้าวมันไก่
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารประเภทข้าวมันไก่ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3106	สเต็มเพื่อการค้า	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำสเต็มเพื่อการค้า การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำสเต็มเพื่อการค้า การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาสเต็มเพื่อการค้าตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำสเต็มเพื่อการค้า การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำสเต็มเพื่อการค้า การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำสเต็มเพื่อการค้า <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของสเต็ม 2. หลักการทำ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาสเต็มเพื่อการค้า
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำสเต็มเพื่อการค้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการทำสเต็มเพื่อการค้า 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำสเต็มเพื่อการค้า
3	งานการทำสเต็มเพื่อการค้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำสเต็มเพื่อการค้า 2. การตกแต่ง และเก็บรักษาสเต็มเพื่อการค้า 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. เครื่องผสมอาหารขนาด 10 ควอตซ์
11. ตะกร้อมือ
12. เตาทอดสเต็ก
13. กระทะทอดสเต็ก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด สเต็ก - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารจานหลัก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - สถานประกอบการด้านสเต็ก

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารยุโรปประเภทสแต็ก ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3107	ธุรกิจแซนด์วิช	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง เก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์แซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของแซนด์วิช 2. หลักการทำ ตกแต่ง เก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์แซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ
3	งานการทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำแซนด์วิชเพื่อประกอบธุรกิจ 2. การตกแต่ง เก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์แซนด์วิช 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาหุงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. เครื่องผสมอาหารขนาด 10 ควอตซ์
11. ตะกร้อมือ
12. เตาปิ้งขนมปัง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แสงแดด แชนด์วิช
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านธุรกิจแชนด์วิช

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านแซนด์วิช ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3108	สลัดเพื่อสุขภาพ	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำสลัดเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำสลัดเพื่อสุขภาพ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาสลัดเพื่อสุขภาพตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำสลัดเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำสลัดเพื่อสุขภาพ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำสลัดเพื่อสุขภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของน้ำสลัด 2. ประโยชน์ของสลัดเพื่อสุขภาพ 3. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาสลัดเพื่อสุขภาพ
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำสลัดเพื่อสุขภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำสลัดเพื่อสุขภาพ 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารสลัดเพื่อสุขภาพ
3	งานการทำสลัดเพื่อสุขภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำสลัดเพื่อสุขภาพ 2. การตกแต่งและเก็บรักษาสลัด 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาย่างต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. เครื่องผสมอาหารขนาด 10 ควอตซ์
11. ตะกร้อมือ


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด สลัดเพื่อสุขภาพ - สำนักพิมพ์แสงแดด น้ำสลัดและซอส
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านสลัด ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3109	อาหารเวียดนามยอดนิยม	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารเวียดนามยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารเวียดนาม การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารเวียดนามยอดนิยมตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารเวียดนามยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำอาหารเวียดนาม การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารเวียดนามยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของอาหารเวียดนาม 2. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารเวียดนามยอดนิยม
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารเวียดนามยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารเวียดนามยอดนิยม 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารเวียดนามยอดนิยม
3	งานการทำอาหารเวียดนามยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนา และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทรงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด รสเยี่ยมจากเวียดนาม - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารเวียดนาม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - สถานประกอบการด้านอาหารเวียดนาม

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารเวียดนาม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3110	ติ่มซำ	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำติ่มซำ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำติ่มซำ การเก็บรักษาและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ติ่มซำ การคิดคำนวณ และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ เก็บรักษา และพัฒนาผลิตภัณฑ์ติ่มซำตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำติ่มซำ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำติ่มซำ การเก็บรักษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำติ่มซำ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของติ่มซำ 2. หลักการทำ เก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ติ่มซำ
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำติ่มซำ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำติ่มซำ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำติ่มซำ
3	งานการทำติ่มซำ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำติ่มซำ 2. การเก็บรักษา และพัฒนาผลิตภัณฑ์ติ่มซำ 3. การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องอบอาหาร
2. ตู้นิ่งต้มชำ
3. ตู้แช่ต้มชำ
4. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 2 หัวเตา
5. เตาทอดอบเนกประสงค์
6. อ่างผสมสแตนเลส
7. โตะปฏิบัติงานสแตนเลส
8. อ่างล้างสแตนเลส
9. ชั้นวางของสแตนเลส
10. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
11. ถ้วยนิ่งต้มชำ
12. อุปกรณ์ชั่ง ตวง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แสงแดด ต้มชำ
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - สถานประกอบการด้านต้มชำ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านต้มยำ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3111	โรตี่	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำโรตี่ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิค การทำโรตี่ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำโรตี่ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำโรตี่ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิค การทำโรตี่ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำโรตี่ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของโรตี่ 2. หลักการทำโรตี่
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำโรตี่ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำโรตี่ 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำโรตี่
3	งานการทำโรตี่ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำโรตี่ 2. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องผสมอาหารแบบ 2 แชน
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาหุงต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. กระทะแบนพร้อมตะหลิวแบน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แสงแดด โรตี
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหาร - ร้านขายโฮมเมด

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านโรตี ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3112	เทคนิคการหั่นเพื่อประกอบอาหาร	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร และการเก็บรักษา
2. หั่นและเก็บรักษาตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร และการเก็บรักษา

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร หลักการหั่น และเก็บรักษา
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร
3	งานการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร 1. การหั่นเพื่อการประกอบอาหาร 2. การเก็บรักษาอาหารที่หั่นเพื่อการประกอบอาหาร

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. อุปกรณ์ในการหั่นอาหาร

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารไทยยอดนิยม - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหารไทย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิ การศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະสั่น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3201	อาหารจีน	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารจีนการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารจีน การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจีนตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารจีน การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารจีน การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารจีน <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของอาหารจีน 2. วัฒนธรรมการรับประทานอาหารจีน 3. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารจีน
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารจีน <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารจีน 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารจีน
3	งานการทำอาหารจีน <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารจีน 2. การตกแต่งและเก็บรักษาอาหารจีน 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทรงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารจีน
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - สถานประกอบการด้านอาหารจีน

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารจีน ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3202	อาหารญี่ปุ่น	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารญี่ปุ่น การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารญี่ปุ่น การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารญี่ปุ่น <ol style="list-style-type: none"> 1. วัฒนธรรมการรับประทานอาหารญี่ปุ่น 2. ลักษณะที่ดีของอาหารญี่ปุ่น 3. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่น
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารญี่ปุ่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารญี่ปุ่น 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารญี่ปุ่น
3	งานการทำอาหารญี่ปุ่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารญี่ปุ่น 2. การตกแต่งและเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่น 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทุงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. อุปกรณ์การทำอาหารญี่ปุ่น

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่น - สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารญี่ปุ่น
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการนานาชาติ - สถานประกอบการด้านอาหารญี่ปุ่น

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารญี่ปุ่น ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3203	อาหารอิสลาม	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารอิสลาม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารอิสลาม การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารอิสลามตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารอิสลาม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารอิสลาม การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารอิสลาม <ol style="list-style-type: none"> 1. วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอิสลาม 2. ข้อบัญญัติอาหารอิสลาม 3. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารอิสลาม
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารอิสลาม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารอิสลาม 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารอิสลาม
3	งานการทำอาหารอิสลาม <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารอิสลาม 2. การตกแต่งและเก็บรักษาอาหารอิสลาม 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทรงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. อุปกรณ์การทำอาหารอิสลาม


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารอิสลาม - สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารอิสลาม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการนานาชาติ - สถานประกอบการด้านอาหารอิสลาม

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารอิสลาม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3204	อาหารเวียดนาม	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารเวียดนาม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารเวียดนาม การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารเวียดนามตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารเวียดนาม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารเวียดนาม การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารเวียดนาม <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของอาหารเวียดนาม 2. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารเวียดนาม
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารเวียดนาม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการทำอาหารเวียดนาม 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารเวียดนาม
3	งานการทำอาหารเวียดนาม <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารเวียดนาม 2. การตกแต่งและเก็บรักษาอาหารเวียดนาม 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาย่างต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. อุปกรณ์การทำอาหารเวียดนาม


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด รสเยี่ยมจากเวียดนาม - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารเวียดนาม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - สถานประกอบการด้านอาหารเวียดนาม

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารเวียดนาม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3301	อาหารยุโรป	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารยุโรป การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารยุโรป การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารยุโรปตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารยุโรป การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารยุโรป การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารยุโรป <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะที่ดีของอาหารยุโรป 2. ประเภทของอาหารยุโรป 3. หลักการทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารยุโรป
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารยุโรป <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารยุโรป 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารยุโรป
3	งานการทำอาหารยุโรป <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารยุโรป 2. การตกแต่งและเก็บรักษาอาหารยุโรป 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทุงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต้ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัสดุประกอบอาหาร
10. อุปกรณ์การทำอาหารยุโรป

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารยุโรป - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารนานาชาติ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - สถานประกอบการด้านอาหารยุโรป

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารยุโรป ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3302	งานประกอบอาหารในเรือ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารในเรือ การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารในเรือ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ประกอบ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารในเรือตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารในเรือ การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารในเรือ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย - หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประกอบอาหารในเรือ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทและความสำคัญของอาหารในเรือ 2. หลักการประกอบ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารในเรือ
2	งานการเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารในเรือ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบเพื่อการประกอบอาหารในเรือ 2. การเตรียม เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์เพื่อการประกอบอาหารในเรือ
3	งานการประกอบอาหารในเรือ <ol style="list-style-type: none"> 1. การประกอบอาหารในเรือประเภทอาหารไทย ขนมไทย อาหารนานาชาติ 2. การตกแต่งและเก็บรักษาอาหาร 3. การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. อุปกรณ์การชั่ง ตวง
2. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
3. อ่างล้างสเตนเลส
4. ตู้เก็บวัสดุฝึกสเตนเลส
5. เตาทนต้มแก๊สชนิด 4 หัวเตา
6. อุปกรณ์เพื่อการประกอบอาหารในเรือ
7. อุปกรณ์เพื่อการล้าง ทำความสะอาด
8. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
9. ตู้แช่เย็นขนาด 12 คิว
10. เตาทอด
11. เตาทอดอเนกประสงค์
12. กระทะทอดสเตนเลส
13. เตาย่างไฟฟ้า
14. เครื่องล้างจาน


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารไทยยอดนิยม - ศรีสมร คงพันธุ์ 80 ตำรับอาหารไทย - วันดี ณ สงขลา สำหรับไทยสู่ครัวโลก
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นฐานความรู้คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

1. บุคคลทั่วไปมีความสนใจด้านการประกอบอาหารในเรือ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษามีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียน ภาษาไทย
2. เป็นคนไทยมีบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานอาหารนานาชาติ	
1402-3303	อาหารว่างยอดนิยม	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารว่างยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารว่างยอดนิยม การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารว่างยอดนิยมตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารว่างยอดนิยม การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารว่างยอดนิยม การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำอาหารว่างยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของอาหารว่าง 2. หลักการทำ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารว่างยอดนิยม
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารว่างยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำอาหารว่างยอดนิยม 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารว่างยอดนิยม
3	งานการทำอาหารว่างยอดนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารว่างยอดนิยมประเภทคาว 2. การทำอาหารว่างยอดนิยมประเภทหวาน 3. การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารว่างยอดนิยม 4. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์ในการทำอาหารว่าง
10. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหารว่าง
11. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
12. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
13. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
14. เตาทอดอเนกประสงค์
15. เครื่องบดอาหาร
16. เครื่องกวนไส้


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารว่าง - ศรีสมร คงพันธุ์ อาหารว่าง - วันดี ณ สงขลา ขนมไทยอาหารว่าง
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหารและขนม - สถานประกอบการด้านอาหารว่าง

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารว่างยอดนิยม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มั่งร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4101	เต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำเต้าฮวยฟรุตสลัดและเต้าหูนม เครื่องมืออุปกรณ์ การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์
2. ทำเต้าฮวยฟรุตสลัด และเต้าหูนมสดตามหลักการและกระบวนการ
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเต้าฮวยฟรุตสลัดและเต้าหูนมสด การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด การตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำเต้าฮวยฟรุตสลัดและเต้าหูนมสด <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการทำ การตกแต่งและการเก็บรักษา 2. หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำน้ำเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด
3	งานการทำเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำและตกแต่งเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด 2. การเก็บรักษาเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหารแบบ 2 แชน
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาหุงต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. อุปกรณ์ในการทำ
11. หม้อขนาดต่าง ๆ
12. กระทะทอดปาท้องไก่
13. ถาดอลูมิเนียม
14. เครื่องบดอาหาร


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด เต้าฮวยฟรุตสลัด - สำนักพิมพ์แสงแดด เต้าหูนมสด - สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารเพื่ออาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - ร้านขายเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านเต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหู้นมสด ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4102	ไส้กรอกอีสาน	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำไส้กรอกอีสาน การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำไส้กรอกอีสาน การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำและเก็บรักษาไส้กรอกอีสานตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำไส้กรอกอีสาน การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำไส้กรอกอีสาน การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำไส้กรอกอีสาน <ol style="list-style-type: none"> 1. ประวัติความเป็นมาและหลักการทำไส้กรอกอีสาน 2. หลักการเก็บรักษาไส้กรอกอีสาน
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำไส้กรอกอีสาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำไส้กรอกอีสาน 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำไส้กรอกอีสาน
3	งานการทำไส้กรอกอีสาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำและเก็บรักษาไส้กรอกอีสาน 2. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. ตู้อบลมร้อน
15. เครื่องบรรจุอาหาร
16. เครื่องซิลบรรจุภัณฑ์


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แม่บ้าน ไล้กรอก - สำนักพิมพ์แสงแดด ถนนอาหาร
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านอาหารประเภทไล้กรอกอีสาน ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4103	เครื่องตีผสมนไฟ	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำเครื่องตีผสมนไฟ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำเครื่องตีผสมนไฟ การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำเครื่องตีผสมนไฟ เก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์ตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำเครื่องตีผสมนไฟ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำเครื่องตีผสมนไฟ การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำเครื่องตีผสมนไฟ <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการทำเครื่องตีผสมนไฟ 2. หลักการเก็บรักษาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เครื่องตีผสมนไฟ
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเครื่องตีผสมนไฟ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบในการทำเครื่องตีผสมนไฟ 2. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบอุปกรณ์ในการทำเครื่องตีผสมนไฟ
3	งานการทำเครื่องตีผสมนไฟ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำเครื่องตีผสมนไฟ 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเครื่องตีผสมนไฟ 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทุงต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหาร
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. ตู้อบลมร้อน
15. เครื่องบรรจุเครื่องดื่ม
16. เครื่องชิลบรรจุภัณฑ์


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - สำนักพิมพ์แม่บ้าน น้ำสมุนไพร - สำนักพิมพ์แสงแดด น้ำสมุนไพร
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการอาหาร - สถานประกอบการด้านอาหาร

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านเครื่องดื่มสมุนไพร ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษามีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4104	ธุรกิจขนมอบขนมปัง	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำธุรกิจขนมอบขนมปังการเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำธุรกิจขนมอบขนมปังการตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ ตกแต่ง และบรรจุภัณฑ์ขนมอบขนมปังเพื่อประกอบธุรกิจตามกระบวนการ
3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำธุรกิจขนมอบขนมปัง การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมปัง การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำธุรกิจขนมอบขนมปัง <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการประกอบธุรกิจขนมอบขนมปัง 2. หลักการทำและตกแต่งขนมอบขนมปัง 3. หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำธุรกิจขนมอบขนมปัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำธุรกิจขนมอบขนมปัง 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำธุรกิจขนมอบขนมปัง
3	งานการทำธุรกิจขนมอบขนมปัง <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำธุรกิจขนมอบขนมปัง 2. การเก็บรักษาขนมอบขนมปัง 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
2. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
3. เตาทุงต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
4. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
5. อ่างล้างสเตนเลส
6. ชั้นวางของสเตนเลส
7. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. อุปกรณ์ในการทำ
10. หม้อขนาดต่าง ๆ
11. ถาดอลูมิเนียม
12. เครื่องบดอาหาร
13. เครื่องซิลฟาแก้วแบบเย็น


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด การประกอบธุรกิจ - สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารเพื่ออาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - ร้านขายชา กาแฟ

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านธุรกิจขานม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟังอ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4105	น้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋สังขยาใบเตย	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋สังขยาใบเตย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย การเก็บรักษาการบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ เก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์น้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตยตามกระบวนการ
3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการทำ และเก็บรักษาน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย 2. หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย
3	งานการทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย 3. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องผสมอาหารแบบ 2 แชน
2. ชั้นพักขนมรถเข็นสเตนเลส
3. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
4. เตาหุงต้มแก๊ส ขนาด 4 หัวเตา
5. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
6. อ่างล้างสเตนเลส
7. ชั้นวางของสเตนเลส
8. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
9. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
10. อุปกรณ์ในการทำ
11. หม้อขนาดต่าง ๆ
12. กระทะทอดปาตองโก
13. ถาดอลูมิเนียม
14. เครื่องบดอาหาร


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด ปาทองโก - สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารเพื่ออาชีพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการอาหาร - ร้านขายน้ำเต้าหู้ ปาทองโก

พื้นที่ความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มั่งร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4106	ไอศกรีมโฮมเมด	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำไอศกรีมโฮมเมดการเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำไอศกรีมโฮมเมด การตกแต่ง การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไอศกรีม โฮมเมด การคิดคำนวณ และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ทำ เก็บรักษา ตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโฮมเมดตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำไอศกรีมโฮมเมด การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำไอศกรีมโฮมเมด การตกแต่ง การเก็บรักษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดคำนวณ ต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการทำไอศกรีมโฮมเมด <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของไอศกรีม 2. หลักการทำ ตกแต่ง เก็บรักษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโฮมเมด
2	งานเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำไอศกรีมโฮมเมด <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้อัตถุดิบในการทำไอศกรีมโฮมเมด 2. การเลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ในการทำไอศกรีมโฮมเมด
3	งานการทำไอศกรีมโฮมเมด <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำไอศกรีมโฮมเมด 2. การตกแต่ง เก็บรักษา และพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโฮมเมด 3. การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องทำไอศกรีมโฮมเมดระบบน้ำแข็งเกล็ด
2. เครื่องทำไอศกรีมโฮมเมดระบบคอมเพรสเซอร์
3. อ่างผสมสแตเลส
4. โต้ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. ตู้แช่ไอศกรีม
9. ซ้อนตัดไอศกรีม
10. ถ้วยไอศกรีมพร้อมฝา
11. ตะกร้อมือ
12. เครื่องชั่งดิจิตอล


เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด ไอศกรีมโฮมเมด - สำนักพิมพ์แสงแดด ไอศกรีมผลไม้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านไอศกรีม ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟังอ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4107	ธุรกิจกาแฟ	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบธุรกิจกาแฟการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการประกอบธุรกิจด้านกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟ การคิดคำนวณ กำหนดราคาและการจัดจำหน่ายและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
2. ชงกาแฟและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามกระบวนการ
3. คิดต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการชงกาแฟการเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการประกอบธุรกิจด้านกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาและจัดจำหน่าย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการชงกาแฟ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาและส่วนประกอบของกาแฟ 2. หลักการและเทคนิคการชงกาแฟเพื่อประกอบธุรกิจ 3. หลักการประกอบธุรกิจด้านกาแฟ
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการชงกาแฟ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการชงกาแฟ 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการชงกาแฟ
3	งานการชงกาแฟเพื่อประกอบธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การชงกาแฟเพื่อประกอบธุรกิจ 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องชงกาแฟ
2. ถังน้ำแข็ง
3. อุปกรณ์การชั่ง
4. โต๊ะปฏิบัติงานสเตนเลส
5. อ่างล้างสเตนเลส
6. ชั้นวางของสเตนเลส
7. ตู้สเตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์การชั่ง ตวง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - สำนักพิมพ์แสงแดด เทคนิคการชงกาแฟ - วิชัย โถสุวรรณ์จินดา ครบเครื่องเรื่องบริหารธุรกิจขนาดย่อม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการขนมอบ - สถานประกอบการด้านขนมอบ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านประกอบธุรกิจกาแฟ ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4301	งานถนอมอาหาร	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการทำอาหารถนอม การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารถนอมตามกระบวนการ ทำผลิตภัณฑ์
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการทำอาหารถนอม การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย – หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการถนอมอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการถนอมอาหารประเภทต่าง ๆ 2. หลักการใช้สารปรุงแต่งเพื่อการถนอมอาหาร
2	งานการเลือกซื้อ เตรียม ใช้เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบเพื่อการถนอมอาหาร 2. การเตรียม เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์เพื่อการถนอมอาหาร
3	งานการทำอาหารถนอม <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำอาหารถนอมประเภทอบแห้ง 2. การทำอาหารถนอมประเภทกวน ฉาบ เชื่อม 3. การทำอาหารถนอมประเภทหมักดอง 4. การเก็บรักษาและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารถนอม 5. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เต้าแก๊สหุงต้ม
2. โต๊ะปฏิบัติการ
3. เครื่องวัดไฟฟ้า
4. ตู้เย็นขนาดไม่ต่ำกว่า 10 คิวบิกฟุต
5. เต้าทอดเนกประสงค์
6. กระทะกวนไส้ขนม
7. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
8. อ่างผสมสแตนเลส
9. ถาดอบขนมขนาดต่าง ๆ
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก
11. ตู้อบลมร้อน


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - นาลิน อินขุนทด การแปรรูปและถนอมอาหาร - ชมภู่อี่ยมโต การถนอมอาหาร
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการถนอมอาหาร - สถานประกอบการด้านการทำกุนเชียง ไส้กรอก แหนม ฯ

พื้นฐานความรู้คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการถนอมอาหาร ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียน ภาษาไทย
2. เป็นคนไทยมีบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4302	งานแปรรูปอาหาร	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหาร การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. รูปร่างกระบวนการแปรรูป เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารแปรตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหาร การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย – หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการแปรรูปอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร 2. ประเภทของการแปรรูปอาหาร 3. คุณสมบัติของสารปรุงแต่งอาหาร 4. หลักการแปรรูป เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาอาหารแปรรูป
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 5. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร 6. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร
3	งานการแปรรูปอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 7. การแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ 8. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหารแปรรูป 9. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เต้าแก๊สหุงต้ม
2. โต๊ะปฏิบัติการ
3. เครื่องวัดไฟฟ้า
4. ตู้เย็นขนาดไม่ต่ำกว่า 10 คิวบิกฟุต
5. เต้าทอดเนกประสงค์
6. กระทะกวนไส้ขนม
7. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
8. อ่างผสมสแตนเลส
9. ถาดอบขนมขนาดต่าง ๆ
10. อุปกรณ์การหั่น ปอก
11. ตู้อบลมร้อน


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - นาลิน อินขุนทด การแปรรูปและถนอมอาหาร - ชมภู่อี่ยมโต การถนอมอาหาร
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการถนอมอาหาร - สถานประกอบการด้านการทำกุนเชียง ไส้กรอก แหนม ฯ

พื้นฐานความรู้คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

1. บุคคลทั่วไปมีความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถ ฟัง อ่าน เขียน ภาษาไทย
2. เป็นคนไทยมีบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กลุ่มวิชางานถนอมอาหารและแปรรูป	
1402-4303	งานถนอมอาหารและแปรรูป	90 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูป การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ สารปรุงแต่ง เทคนิคการถนอม และแปรรูปอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย
2. ถนอมและแปรรูป เลือกใช้บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาอาหารถนอม และแปรรูปตามกระบวนการ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการถนอมและแปรรูปอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการถนอมและแปรรูปอาหาร สารปรุงแต่ง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. ความสำคัญของการถนอมและแปรรูปอาหาร 2. ประเภทของการถนอมและแปรรูปอาหาร 3. หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร
2	งานเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมและแปรรูปอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบในการถนอมและแปรรูปอาหาร 2. การเลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมและแปรรูปอาหาร
3	งานการถนอมและแปรรูปอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. การถนอมและแปรรูปอาหาร 2. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาอาหารถนอมและแปรรูป 3. การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ตู้แช่ขนาด 12 คิว
2. เตาทนต้มแก๊ส ชนิด 4 หัวเตา
3. อ่างผสมสแตนเลส
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. อ่างล้างสแตนเลส
6. ชั้นวางของสแตนเลส
7. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
8. อุปกรณ์ชั่ง ตวง
9. ถ้วย จาน ชาม สำหรับใส่วัตถุดิบเพื่อการทำอาหารมังสวิรัต
10. อุปกรณ์ในการทำอาหาร
11. อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร
12. อุปกรณ์ในการหั่น โขลก บดอาหาร
13. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
14. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
15. เตาทอดอเนกประสงค์
16. ตู้อบลมร้อน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมแหล่งการเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - นาลิน อินขุนทด การแปรรูปและถนอมอาหาร - ชมภู๋ ยิ้มโต การถนอมอาหาร
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร - สถานประกอบการด้านการถนอมและแปรรูปอาหาร

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

1. บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจด้านการถนอมและแปรรูปอาหาร ไม่จำกัดเพศ วัย และวุฒิการศึกษา มีความสามารถฟัง อ่าน เขียนภาษาไทย
2. เป็นคนไทยที่มีบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน
3. เป็นคนต่างด้าวที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องกับทางราชการ
4. เป็นผู้ที่มึร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง



การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

ลำดับ	ระยะเวลาเรียน (ชั่วโมง)	จำนวนหลักสูตร
1	1 - 30	46
2	31 - 60	7
3	61 - 90	19
4	91 - 120	-
5	121 - 150	-
6	151 - 180	-
7	181 - 210	-
8	211 - 240	-
9	241 ชั่วโมงขึ้นไป	-
รวม		72




หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช 2558
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
กลุ่มวิชางานเสริมสวย กลุ่มวิชางานดอกไม้สด กลุ่มวิชางานเบตอง กลุ่มวิชางานแกะสลัก
กลุ่มวิชางานดอกไม้ประดิษฐ์ กลุ่มวิชางานประดิษฐ์

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
1	1403-1101	แต่งเล็บ	6
2	1403-1102	กำจัดขนด้วยเส้นด้าย	6
3	1403-1103	กำจัดขน (แว็กซ์)	6
4	1403-1104	บุคลิกภาพของช่างเสริมสวย	6
5	1403-1105	ตัดผมสปาเฟิร์ม	12
6	1403-1106	ยืดผมรีบอร์ดิ่ง	12
7	1403-1107	เปลี่ยนสีผม ทำไฮไลท์	12
8	1403-1108	ต่อผม	12
9	1403-1109	ต่อขนตา	12
10	1403-1110	แกะลายกราฟิก	12
11	1403-1111	บริหารธุรกิจร้านเสริมสวย	12
12	1403-1112	นวดหน้า	12
13	1403-1113	ออกแบบทรงผม	18
14	1403-1114	ต่อเล็บอะคริลิกและการเพ้นท์เล็บ	30
15	1403-1115	เกล้าผม - ถักเปีย	30
16	1403-1116	แต่งหน้า Basic	30
17	1403-1117	เขียนคิ้วถาวร สามมิติ ทกมิตี	30
18	1403-1118	ทรงผมสไตล์แฟชั่น	30
19	1403-1201	เซทผมแนวแข่งขัน	45
20	1403-1202	ตัดผมซาลอนเบื้องต้น	45
21	1403-1203	ซอยผมชายฟรีสไตล์	45
22	1403-1301	สระผม - เซทผม	75
23	1403-1302	ตัดผมชายระดับ 1	75
24	1403-1303	ตัดผมชายระดับ 2	75
25	1403-1304	ตัดผมชายสไตล์สมัยนิยม	75
26	1403-1305	เทคนิคการซอยผม	75
27	1403-1306	ซอยผม ตัดผม Advance	75
28	1403-2101	จัดช่อดอกไม้แสดงความยินดี	30

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
29	1403-2102	จัดดอกไม้งานศพ	30
30	1403-2103	จัดดอกไม้งานมงคลสมรส	30
31	1403-2104	งานประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็ก	30
32	1403-2105	จัดพานพุ่ม	30
33	1403-2106	งานประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่	30
34	1403-2301	มาลัยมงคล	75
35	1403-3101	งานบายศรีปากชาม	12
36	1403-3301	งานใบตองเบื้องต้น	75
37	1403-3302	งานบายศรีโอกาสต่าง ๆ	75
38	1403-3303	งานบายศรีใบตอง	75
39	1403-4101	แกะสลักแต่งจานอาหาร	12
40	1403-4102	แกะสลักผักและผลไม้	30
41	1403-4103	แกะสลักสบู	30
42	1403-4301	แกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร	75
43	1403-5101	ดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ	15
44	1403-5301	ดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษ	75
45	1403-5302	ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า	75
46	1403-5303	ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูป	75
47	1403-6101	ริบบิ้นโปรยทาน	6
48	1403-6102	รองเท้าแฟนซี	6
49	1403-6103	กล่องทิชชูจากกระดาษสา	12
50	1403-6104	งานประดิษฐ์ของชำร่วยจากหนังเทียม	12
51	1403-6105	ช่อดอกไม้ประดิษฐ์จากธนบัตร	12
52	1403-6106	โบว์ประดิษฐ์จากริบบิ้น	12
53	1403-6107	ศิลปะเดคูพาร์ท	15
54	1403-6108	งานปั้นแป้ง	30
55	1403-6109	งานประดิษฐ์ของชำร่วย	30
56	1403-6110	ผลิตภัณฑ์งานกระดาษสา	30
57	1403-6111	งานประดิษฐ์จากเชือก	30
58	1403-6112	งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม	30
59	1403-6113	กระเป๋าสานพลาสติก	30
60	1403-6114	แปรรูปเปลือกกเป็นของใช้	30
61	1403-6115	งานประดิษฐ์ต้นไม้มงคล	30
62	1403-6116	งานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์	30

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
63	1403-6117	ของชำร่วยและของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt)	30
64	1403-6201	งานประดิษฐ์ประเภทกระดาษ	60
65	1403-6202	งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า	60
66	1403-6203	เครื่องประดับจากคริสตัล ลูกปัด และหิน	60
67	1403-6204	งานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก	60
68	1403-6301	กระเป๋าตังค์ทำมือ	75
69	1403-6302	งานประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก	75
70	1403-6303	งานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้	75
71	1403-6304	หัตถกรรมงานเชือก	75
72	1403-6305	งานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัด และหิน	75
รวม 72 หลักสูตร			

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1101	แต่งเล็บ	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแต่งเล็บ
2. เลือกเตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์แต่งเล็บและบำรุงเล็บ
3. แต่งเล็บตามหลักการและกระบวนการ
4. บำรุงรักษาเล็บตามหลักการและกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการแต่งเล็บ
6. วางแผนประกอบอาชีพแต่งเล็บเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแต่งเล็บและบำรุงรักษาเล็บ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ การแต่งเล็บ การบำรุงรักษาเล็บ การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพแต่งเล็บเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานแต่งเล็บ <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การแต่งเล็บ 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การแต่งเล็บ 3. หลักการแต่งเล็บ 4. เทคนิควิธีการแต่งเล็บ
2	งานบำรุงรักษาเล็บ <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การบำรุงรักษาเล็บ 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์การบำรุงรักษาเล็บ 3. หลักการบำรุงรักษาเล็บ 4. เทคนิควิธีการบำรุงรักษาเล็บ
3	งานอาชีพธุรกิจการแต่งเล็บ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจแต่งเล็บ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. รถเข็นใส่อุปกรณ์ทำเล็บ
2. เก้าอ้นั่งปรับระดับหมุนได้
3. เก้าอ้นั่งแต่งเล็บสำหรับช่าง
4. กรรไกรตัดหนัง
5. กรรไกรตัดเล็บ
6. ตะไบเหล็ก, ตะไบทราย
7. ชุดคูนหนัง
8. หินขัด
9. แปรงขัดเล็บ
10. ผ้าขนหนู
11. สีทาเล็บ
12. น้ำยาล้างเล็บ
13. แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ
14. สำลี
15. กะละมัง
16. ผ้ารองกันเปื้อน
17. ผ้ากันเปื้อน
18. โฟมขัด
19. ใม่มีดชุด


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการทำเล็บ - ใบความรู้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1102	กำจัดขนด้วยเส้นด้าย	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการกำจัดขนด้วยเส้นด้าย (หมั่งหมิง)
2. เลือก เตรียมใช้ บำรุงรักษา เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การกำจัดขนด้วยเส้นด้าย
3. กำจัดขนด้วยเส้นด้ายตามหลักการและกระบวนการ
4. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการกำจัดขนด้วยเส้นด้าย
5. วางแผนประกอบอาชีพกำจัดขนด้วยเส้นด้ายเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการกำจัดขนด้วยเส้นด้าย (หมั่งหมิง) เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ การวางตำแหน่งมือและข้อศอก การกำจัดขนด้วยเส้นด้ายบนใบหน้า การคำนวณต้นทุนและราคา ค่าบริการ และการประกอบอาชีพกำจัดขนด้วยเส้นด้ายเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการกำจัดขนด้วยเส้นด้าย <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการกำจัดขนด้วยเส้นด้าย 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3. การเลือกเส้นด้าย
2	งานกำจัดขนด้วยเส้นด้าย <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการกำจัดขนด้วยเส้นด้าย 2. การพันนิ้วด้วยเส้นด้าย 3. การวางตำแหน่งมือและข้อศอก 4. สุขอนามัยของผู้ให้และผู้รับบริการ
3	งานอาชีพธุรกิจกำจัดขนด้วยเส้นด้าย <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจกำจัดขนด้วยเส้นด้าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เส้นด้าย
2. แป้งฝุ่น
3. ผงวิเศษ
4. ที่คาดผม
5. ผ้าขนหนู

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - เอกสารประกอบการกำจัดขนด้วยเส้นด้าย
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1103	กำจัดขน (แว็กซ์)	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการกำจัดขน (แว็กซ์)
2. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์กำจัดขน (แว็กซ์)
3. กำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
4. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
5. วางแผนประกอบอาชีพกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์เชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ การกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์เชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ 2. การกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ 3. สุขอนามัยของผู้ให้และผู้รับบริการ
3	งานอาชีพธุรกิจกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. แว็กซ์สำหรับกำจัดขน
2. ผ้าขนหนู
3. เครื่องมืออุปกรณ์ปฏิบัติงาน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - เอกสารประกอบการกำจัดขนด้วยวิธีการแว็กซ์
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1104	บุคลิกภาพของช่างเสริมสวย	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพของช่างเสริมสวย
2. ปฏิบัติดูแลรักษาสุขภาพอนามัยส่วนบุคคล
3. พัฒนากิริยาท่าทางและการแต่งกายของตนเพื่อส่งเสริมบุคลิกภาพการเป็นช่างเสริมสวย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับบุคลิกภาพของช่างเสริมสวยด้านสุขภาพอนามัย การแต่งกาย การพูด การยืน การนั่ง และการเดิน การดูแลรักษาสุขภาพอนามัยส่วนบุคคล การพัฒนากิริยาท่าทางและการแต่งกายเพื่อส่งเสริมบุคลิกภาพ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความสำคัญของบุคลิกภาพกับการเป็นช่างเสริมสวย 2. บุคลิกภาพด้านสุขภาพอนามัย 3. บุคลิกภาพด้านกิริยาท่าทางและการแต่งกาย
2	งานปฏิบัติดูแลรักษาสุขภาพอนามัยส่วนบุคคล <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกกำลังกาย 2. การรักษาความสะอาดของร่างกาย 3. การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ 4. การพบแพทย์หรือตรวจสุขภาพ
3	งานพัฒนากิริยาท่าทางและการแต่งกายเพื่อส่งเสริมบุคลิกภาพ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเคลื่อนไหวร่างกายด้วยการยืน การนั่ง การเดิน 2. การพูด 3. การแต่งกาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	60
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องชั่งน้ำหนัก-วัดส่วนสูง
2. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ในการบำรุงรักษาสุขภาพอนามัย เช่น อาหาร
3. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ในการพัฒนาส่งเสริมบุคลิกภาพ เช่น เสื้อผ้า รองเท้า เครื่องสำอาง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือ/เอกสารเกี่ยวกับการดูแลรักษาสุขภาพ - คู่มือ/เอกสารเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์เกี่ยวกับบุคลิกภาพและการพัฒนาบุคลิกภาพข้างเสริมสวย - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1105	ตัดผมสปาเฟิร์ม	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการตัดผมสปาเฟิร์ม
2. วิเคราะห์สภาพเส้นผมตามหลักการ
3. เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมสปาเฟิร์ม
4. ตัดผมสปาเฟิร์มตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนการประกอบอาชีพตัดผมสปาเฟิร์มเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการตัดผมสปาเฟิร์ม การวิเคราะห์สภาพเส้นผม เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการตัดผมสปาเฟิร์ม การตัดผมสปาเฟิร์ม การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพตัดผมสปาเฟิร์มเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการตัดผมสปาเฟิร์ม <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการตัดผมสปาเฟิร์ม 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานตัดผมสปาเฟิร์ม <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการตัดผมสปาเฟิร์ม 2. การวิเคราะห์สภาพเส้นผม 3. การตัดผมสปาเฟิร์มตามขั้นตอนกระบวนการ
3	งานอาชีพธุรกิจตัดผมสปาเฟิร์ม <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจตัดผมสปาเฟิร์ม

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องตัดสปาเฟิร์ม
2. แกนตัดผม
3. ผลิตภัณฑ์น้ำยาดัดผม
4. ผลิตภัณฑ์บำรุงเส้นผม
5. ชุดหวีและแปรง ได้แก่ หวีใหญ่ หวีหาง แปรงไดร์ผม
6. กีบแบ่งผม
7. กระจกฉีดน้ำ
8. ปากคอมช่อง
9. ไดรเป่าผม
10. โรลไฟฟ้า
11. ผ้าขนหนู
12. ผ้าคลุมกันเปื้อน
13. ถาดรองน้ำยา

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - เอกสารประกอบการตัดผมสปาเฟิร์ม - ใบความรู้
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานเสริมสวย
1403-1106	ยึดผมรีบอร์ดิ่ง	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการยึดผมรีบอร์ดิ่ง
2. วิเคราะห์สภาพเส้นผมตามหลักการ
3. เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การยึดผมรีบอร์ดิ่ง
4. ยึดผมตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
5. ยึดผมตัดตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
6. ยึดผมหยิกธรรมชาติตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
7. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
8. วางแผนประกอบอาชีพยึดผมรีบอร์ดิ่งเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการยึดผมรีบอร์ดิ่ง การวิเคราะห์สภาพเส้นผม เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการ ยึดผมรีบอร์ดิ่ง การยึดผม การยึดผมตัด การยึดผมหยิกธรรมชาติ การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพยึดผมรีบอร์ดิ่งเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานยึดผมตัด <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์สภาพเส้นผม 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 3. การยึดผมตัดตามขั้นตอนกระบวนการ
2	งานการยึดผมหยิกธรรมชาติ <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์สภาพเส้นผม 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 3. การยึดผมหยิกธรรมชาติตามขั้นตอนกระบวนการ
3	งานอาชีพธุรกิจยึดผมรีบอร์ดิ่ง <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจยึดผมรีบอร์ดิ่ง

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เตียงสระผมพร้อมอ่าง
2. เครื่องอบไฟฟ้า
3. เครื่องรีดผม
4. เครื่องไตร์เป่าผม
5. ชุดแปรงและหวี
6. กีบแบ่งผม
7. ผ้าขนหนู
8. ผ้ายางกันเปื้อน
9. ถ้วยใส่น้ำยา
10. แชมพู
11. ครีมนวด
12. ทรีทเมนท์
13. ครีมยืดผม
14. ถู่มือ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือเสริมสวย - ใบความรู้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การยืดผมรีบอร์ดิ่ง - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1107	เปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์
2. วิเคราะห์สภาพเส้นผมตามหลักการ
3. เลือก เตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์
4. เปลี่ยนสีผมตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
5. ทำไฮไลต์ผมตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
6. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
7. วางแผนการประกอบอาชีพเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์เชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์ การวิเคราะห์สภาพเส้นผม เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ ในการเปลี่ยนสีผม การเปลี่ยนสีผม การทำไฮไลต์ผม การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพธุรกิจเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์เชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเปลี่ยนสีผม <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการเปลี่ยนสีผม 2. การวิเคราะห์สภาพเส้นผม 3. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 4. การเปลี่ยนสีผม 5. การจัดการหลังการเปลี่ยนสีผม
2	งานทำไฮไลต์ผม <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการทำไฮไลต์ผม 2. การวิเคราะห์สภาพเส้นผม 3. การเลือก เตรียม ใช้ และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 4. การทำไฮไลต์ผม 5. การจัดการหลังการทำไฮไลต์

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
3	งานอาชีพธุรกิจการเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์ 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เคาเตอร์กระจก
2. แก้วน้ำไฮดรอลิก
3. รถเข็นทำผม
4. ชุดถ้วยแปรงผสมสี
5. ผ้าคลุมกันเปื้อน
6. ผ้าขนหนู
7. แล็บพลาสติก
8. กระจกฟรอย
9. ผลิตภัณฑ์สีและไฮไลต์
10. ผลิตภัณฑ์บำรุงผม
11. ผลิตภัณฑ์ล้างสารเคมี
12. เครื่องอบผมอินฟาเรด
13. ชุดหวีและแปรง ได้แก่ แปรงไทร์เปียก แปรงไทร์กลม หวีใหญ่ หวีหาง
14. โรลไฟฟ้า
15. ไทร์เป่าผม
16. กิ๊บแบ่งผม
17. กระจกฉีดน้ำ
18. ถังมือ
19. สำลี
20. แอลกอฮอล์


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือเสริมสวย - ใบความรู้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การเปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์ - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1108	ต่อผม	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการต่อผม
2. วิเคราะห์สภาพเส้นผมตามหลักการ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การต่อผม
4. ต่อผมตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพการต่อผมเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการต่อผม การวิเคราะห์สภาพผม เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการต่อผม การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพต่อผมเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการต่อผม <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการต่อผม 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานต่อผม <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการต่อผม 2. การวิเคราะห์สภาพเส้นผม 3. การต่อผมตามแบบที่กำหนด
3	งานอาชีพธุรกิจต่อผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจต่อผม

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	30
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เส้นผมสำหรับต่อ
2. ปืนกาวยิง
3. กาวแท่งสีดำ
4. รถเข็นทำผม
5. หวี
6. กีบตัดผม
7. กีบแบ่งผม
8. คีมหนีบผม

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราการต่อผม - ใบความรู้
2	แหล่งเรียนรู้ - วิทยุทัศน์การต่อผม - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1109	ต่อขนตา	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการต่อขนตา
2. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การต่อขนตา
3. ต่อขนตาถาวรแบบช่อตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
4. ต่อขนตาถาวรแบบเรียงเส้นตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพต่อขนตาเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการต่อขนตา เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการต่อขนตา การต่อขนตาแบบช่อ การต่อขนตาแบบเรียงเส้น การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพต่อขนตาเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานต่อขนตาแบบช่อ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การต่อขนตาแบบช่อ 2. การต่อขนตาแบบช่อ
2	งานต่อขนตาแบบเรียงเส้น <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การต่อขนตาแบบเรียงเส้น 2. การต่อขนตาแบบเรียงเส้น
3	งานอาชีพธุรกิจต่อขนตา <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจต่อขนตา

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	30
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ขนตาถาวร
2. กาวติดขนตา
3. กรรไกรตัดขนตา
4. คีมคีบขนตา
5. คอตตอนบรัช
6. น้ำยาล้างทำความสะอาด

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการต่อขนตา - ใบความรู้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การต่อขนตา - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - ร้านจำหน่ายอุปกรณ์และร้านเสริมสวย

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1110	แกะลายกราฟิก	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ
2. ออกแบบลวดลายลงบนกระดาษ
3. แกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ
4. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
5. วางแผนการประกอบอาชีพแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ การออกแบบลวดลายลงบนกระดาษ การแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษของลูกค้า โดยใช้ปัตตะเลี่ยน การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานวาดลวดลายลงบนกระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการวาดลวดลายกราฟิก 2. การวาดลวดลายกราฟิก
3	งานแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. การใช้ปัตตะเลี่ยนเฉพาะทางในการแกะลาย 2. การใช้มีดโกนเก็บรายละเอียด 3. การใช้ปัตตะเลี่ยนพร้อมหัวเล็กเก็บรายละเอียด
4	งานอาชีพธุรกิจแกะลายกราฟิกลงบนสีกระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจจัดผมสปาเสริม

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ปัดตะเลี่ยนแกะลาย
2. ด้ามมีดโกนหนวดพร้อมใบมีด
3. ฟูโกนหนวดและโฟมโกนหนวด
4. ปัดตะเลี่ยนไฟฟ้า พร้อมเบอร์รอง
5. หวีเล็ก หวีใหญ่ หวีซอย
6. ผ้าคลุมซอยและผ้าขนหนู
7. แปรงอ่อน แปรงแข็ง
8. ชุดฟูแปรง พร้อมแป้งฝุ่น
9. แวกแต่งผม เจลแต่งผม มูสแต่งผม
10. กระจกขาออกแบบลวดลายพร้อมดินสอ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - แบบลวดลาย - หนังสือแบบผม
2	แหล่งเรียนรู้ - ห้องฝึกปฏิบัติ - สถานประกอบการร้านตัดผมชาย

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1111	บริหารธุรกิจร้านเสริมสวย	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเริ่มต้นธุรกิจและบริหารธุรกิจร้านเสริมสวย
2. วิเคราะห์การตลาดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจร้านเสริมสวย
3. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
4. วางแผนการดำเนินงานและการบริหารธุรกิจร้านเสริมสวย
5. สรุปรายงานผลการประกอบการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทำธุรกิจเสริมสวย การวิเคราะห์ความต้องการ การตลาด การเลือกทำเลและจัดตั้งร้านเสริมสวย การวางแผนการดำเนินงานและจัดการปัจจัยที่เกี่ยวข้อง การจัดทำแผนประชาสัมพันธ์การตลาดและร้านเสริมสวย การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ การจัดทำบัญชีร้านเสริมสวย และการสรุปรายงานผลการประกอบการร้านเสริมสวย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	การเริ่มต้นธุรกิจร้านเสริมสวย <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์ความต้องการการตลาด ข้อดี ข้อด้อย โอกาสและอุปสรรค 2. การเลือกทำเลการตั้งร้านเสริมสวย 3. การวางแผนการดำเนินงานและจัดการปัจจัยที่เกี่ยวข้อง 4. การจดทะเบียนร้านเสริมสวย 5. การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 6. การจัดทำแผนประชาสัมพันธ์การตลาดและร้านเสริมสวย
2	การดำเนินงานธุรกิจร้านเสริมสวย <ol style="list-style-type: none"> 1. การให้บริการ 2. การส่งเสริมการขาย 3. การบัญชีและการเงิน 4. การสรุปรายงานผลการประกอบการร้านเสริมสวย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	60
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กระดานไวท์บอร์ด
2. ปากกาไวท์บอร์ด
3. กระดาษ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ใบความรู้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์ธุรกิจร้านเสริมสวย - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการร้านเสริมสวย ร้านจำหน่ายเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์เสริมสวย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานเสริมสวย
1403-1113	นวนหน้า	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการนวนหน้า
2. วิเคราะห์สภาพผิวหน้าตามหลักการ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการนวนหน้า
4. นวนหน้าตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
5. บำรุงรักษาผิวหน้าตามหลักการและขั้นตอนกระบวนการ
6. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
7. วางแผนประกอบอาชีพนวนหน้าเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการนวนหน้า การวิเคราะห์สภาพผิวหน้า เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์นวนหน้าและบำรุงรักษาผิวหน้า การนวนหน้า การบำรุงรักษาผิวหน้า การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ การประกอบอาชีพนวนหน้าเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานนวนหน้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์สภาพผิวหน้า 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการนวนหน้า 3. การนวนหน้าตามขั้นตอนกระบวนการ
2	งานบำรุงรักษาผิวหน้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์สภาพผิวหน้า 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการบำรุงผิวหน้า 3. การบำรุงผิวหน้าตามขั้นตอนกระบวนการ
3	งานอาชีพธุรกิจนวนหน้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจนวนหน้า

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	60
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	20
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เตียงนวดหน้า
2. แก้วชี้ช่าง
3. เครื่องพ่นไอโซน
4. ผ้าขนหนู
5. ครีมล้างหน้า
6. ครีมสครับ
7. ครีมนวด
8. ครีมมาร์ค
9. โทนเนอร์
10. สำลี

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการนวดหน้าและบำรุงรักษาผิวหน้า - ใบงานนวดหน้า - ใบงานบำรุงรักษาผิวหน้า
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การนวดหน้าและการบำรุงรักษาผิวหน้า - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1114	ออกแบบทรงผม	18 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการออกแบบทรงผม
2. วิเคราะห์สภาพเส้นผม ใบหน้าและบุคลิกภาพของลูกค้า
3. ออกแบบทรงผมลงในกระดาษ
4. ออกแบบทรงผมด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการออกแบบทรงผม เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการออกแบบทรงผม การออกแบบทรงผมลงในกระดาษ และการออกแบบทรงผมด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานออกแบบทรงผมลงในกระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. การวาดรูปโครงสร้างศีรษะ 2. การวาดรูปโครงสร้างใบหน้า 3. การออกแบบทรงผมให้เหมาะสมกับโครงสร้างศีรษะ ใบหน้าและบุคลิกภาพของลูกค้า
2	งานออกแบบทรงผมโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป <ol style="list-style-type: none"> 1. การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบทรงผม 2. การออกแบบทรงผมให้เหมาะสมกับโครงสร้างศีรษะ ใบหน้าและบุคลิกภาพของลูกค้า

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	60
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	20
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องคอมพิวเตอร์
2. เครื่องปริ้นเตอร์
3. กระดาษ A4
4. ดินสอ
5. สีไม้
6. โต๊ะ
7. เก้าอี้
8. จอแบน
9. โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบทรงผม

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - แบบทรงผม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์แบบทรงผม - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการ

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1115	ต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ
2. เลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การต่อเล็บอะคริลิกและการเพ้นท์เล็บ
3. ต่อเล็บอะคริลิกตามขั้นตอนกระบวนการ
4. เพ้นท์เล็บตามขั้นตอนกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ การต่อเล็บอะคริลิก การเพ้นท์เล็บ การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานต่อเล็บอะคริลิก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 2. การต่อเล็บอะคริลิกตามขั้นตอนกระบวนการ
2	งานเพ้นท์เล็บ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 2. การเพ้นท์เล็บตามขั้นตอนกระบวนการ
3	งานอาชีพธุรกิจต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	30
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. รถเข็นใส่อุปกรณ์ทำเล็บ
2. เก้าอ้นั่งปรับระดับหมุนได้
3. เก้าอ้นั่งแต่งเล็บสำหรับช่าง
4. กรรไกรตัดหนัง
5. กรรไกรตัดเล็บ
6. ตะไบเหล็ก , ตะไบทราย
7. ชุดคูนหนัง
8. หินขัด
9. แปรงขัดเล็บ
10. ผ้าขนหนู
11. สีทาเล็บ
12. น้ำยาล้างเล็บ
13. แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ
14. สำลี
15. กะละมัง
16. ผ้ารองกันเปื้อน
17. ผ้ากันเปื้อน
18. โฟมขัด
19. ใม่มีดชุด


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการต่อเล็บอะคริลิกและเพ้นท์เล็บ - ใบความรู้และใบงาน - แบบการต่อเล็บและลายเพ้นท์เล็บ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. มีพื้นฐานความรู้และทักษะการแต่งเล็บ
3. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานเสริมสวย
1403-1116	เกล้าผม – ถักเปีย	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการเกล้าผมและถักเปีย
2. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การเกล้าผม-ถักเปีย
3. เกล้าผมตามรูปแบบ
4. ถักเปียตามรูปแบบ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพเกล้าผม-ถักเปียเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเกล้าผมและถักเปีย เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการเกล้าผม-ถักเปีย การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพเกล้าผมและถักเปียเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเกล้าผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 2. การเกล้าผมแบบต่าง ๆ
2	งานถักเปีย <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ 2. การถักเปียแบบต่าง ๆ
3	งานอาชีพธุรกิจเกล้าผม-ถักเปีย <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจเกล้าผม-ถักเปีย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. หัวหุ่นตุ๊กตา/พร้อมขาตั้ง
2. ผลิตภัณฑ์สำหรับเกล้าผม – ถักเปีย เช่น สเปรย์ มูส เอล ผงแป้ง
3. กีบดำปุ่ม กีบเบา กีบฝอย
4. หวีหาง หวียี แปรงเซท
5. วัสดุในการตกแต่งเกล้าผม ถักเปีย เช่นดอกไม้ ปิ่น
6. โตะตั้งหุ่นตุ๊กตา
7. คอมพิวเตอร์ พร้อมเครื่องพิมพ์
8. ยางรัดผม
9. ริบบิ้นผ้า

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราการเกล้าผม ถักเปีย - แบบผม
2	แหล่งเรียนรู้ - วิทยุทัศน์การเกล้าผม ถักเปีย - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น		ประเภทวิชาคหกรรม
	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานเสริมสวย
1403-1117	แต่งงาน Basic	30 ชั่วโมง	

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแต่งงาน Basic
2. วิเคราะห์ลักษณะสีผิวและรูปร่างตามหลักการ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การแต่งงาน
4. แต่งงาน Basic ตามหลักการและกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพแต่งงาน Basic เชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแต่งงาน การวิเคราะห์ลักษณะสีผิวและรูปร่าง เครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์ ในการแต่งงาน การแต่งงาน Basic การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพแต่งงาน Basicเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการแต่งงาน Basic 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการแต่งงาน Basic 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานแต่งงาน Basic 1. หลักการแต่งงาน Basic 2. การวิเคราะห์ลักษณะสีผิวและรูปร่าง 3. การแต่งงาน Basic ตามขั้นตอนกระบวนการ
3	งานอาชีพธุรกิจแต่งงาน Basic 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจแต่งงาน Basic

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. แก้วตั้งหน้า
2. ผ้าคลุมกันเปื้อน
3. สำลี
4. ทิชชู
5. ฟองน้ำ
6. ใบบิดโกน
7. ชุดพู่กัน
8. กระจกตั้งโต๊ะ
9. คอตตอนบรัช
10. ขนตาปลอม+กาว
11. ครีมรองพื้นคละสี
12. แป้งฝุ่น
13. แป้งพัฟ
14. อายแชโดว์คละสี
15. บรัชชอน
16. ลิปสติค
17. ดินสอเขียนคิ้ว
18. ดินสอเขียนตา
19. อายไลน์เนอร์
20. มาสคาร่า
21. ดินสอวาดขอบปาก
22. ลิปกรอส


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราการแต่งหน้า - ภาพการแต่งหน้าแบบต่าง ๆ
2	แหล่งเรียนรู้ - วิดีโอวีดิทัศน์การแต่งหน้า - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานเสริมสวย
1403-1118	เขียนคิ้วถาวรสามมิติ ทกมิตี	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างคิ้ว การออกแบบคิ้วและการเขียนคิ้วแบบต่าง ๆ
2. วิเคราะห์ลักษณะโครงสร้างคิ้วและรูปร่างหน้าตามหลักการ
3. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การเขียนคิ้วถาวรสามมิติ ทกมิตี
4. ออกแบบคิ้วตามหลักการ
5. เขียนคิ้วถาวรสามมิติตามขั้นตอนกระบวนการ
6. เขียนคิ้วถาวรทกมิตีตามขั้นตอนกระบวนการ
7. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
8. วางแผนประกอบอาชีพเขียนคิ้วถาวรเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเขียนคิ้ว การวิเคราะห์ลักษณะโครงสร้างคิ้วและรูปร่างหน้า การออกแบบคิ้ว เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการเขียนคิ้วถาวร การเขียนคิ้วถาวรสามมิติ การเขียนคิ้วถาวรทกมิตี การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพเขียนคิ้วถาวรเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการเขียนคิ้วถาวร <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการเขียนคิ้วถาวรสามมิติ ทกมิตี 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานเขียนคิ้วถาวร <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์โครงสร้างคิ้วและรูปร่างหน้า 2. เขียนคิ้วถาวรสามมิติตามขั้นตอนกระบวนการ 3. เขียนคิ้วถาวรทกมิตีตามขั้นตอนกระบวนการ
3	งานอาชีพธุรกิจเขียนคิ้วถาวร <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจเขียนคิ้วถาวร

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	50
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เครื่องเขียนคิ้ว
2. เครื่องเขียนคิ้วสามมิติ
3. อุปกรณ์การเขียนคิ้วสามมิติ และหกมิติ
4. เทียนวดหน้า
5. โต๊ะวางอุปกรณ์

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการสักคิ้วถาวรสามมิติ หกมิติ - ภาพการสักคิ้วถาวรสามมิติ หกมิติ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การสักคิ้วถาวรสามมิติ หกมิติ - ห้องปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานเสริมสวย
1403-1119	ตัดแต่งทรงผมสไตล์แฟชั่น	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับแบบทรงผมสไตล์แฟชั่น หลักการและกระบวนการตัดและเซ็ตผมทรงสไตล์แฟชั่น
2. วิเคราะห์สภาพเส้นผมตามหลักการ
3. ตัดผมสไตล์แฟชั่นแบบต่าง ๆ ตามขั้นตอนกระบวนการ
4. เซ็ตผมสไตล์แฟชั่นแบบต่าง ๆ ตามขั้นตอนกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพตัดแต่งผมทรงสไตล์แฟชั่นเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับแบบทรงผมสไตล์แฟชั่นตามสมัยนิยมในยุคปัจจุบันของวัยรุ่น หลักการตัดผมทรงสไตล์แฟชั่น เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการตัด-เซ็ตผม การตัดผมทรงสไตล์แฟชั่นในแนวปัตตะเลียนและกรรไกร การเซ็ตผมทรงสไตล์แฟชั่น การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพตัดแต่งผมทรงสไตล์แฟชั่นเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานตัดผมทรงสไตล์แฟชั่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการตัดผม 2. การตัดผมทรงสไตล์แฟชั่นในแนวปัตตะเลียนและกรรไกร
2	การเซ็ตผมทรงสไตล์แฟชั่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการเซ็ตผม 2. การเซ็ตผมทรงแนวตั้ง 3. การเซ็ตผมทรงเป้ 4. การเซ็ตผมทรงเสย
3	งานอาชีพธุรกิจตัดแต่งผมทรงสไตล์แฟชั่น <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจตัดแต่งผมทรงสไตล์แฟชั่น

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. แก้วตัดผม
2. เคนเตอร์พร้อมกระจกเงา
3. เตียงสระผมพร้อมอ่างสระผม
4. ไฟหมუნสัญญาณร้านตัดผม
5. ไดรเป่าผม และเช็ดผม
6. ปัดตะเลี่ยนไฟฟ้า และไร้สาย
7. กรรไกรตัด
8. กรรไกรซอย
9. ด้ามมีดโกนพร้อมใบมีด
10. ผ้าคลุมพร้อมก๊ีบ
11. ผ้าขนหนูพันคอ
12. แปรงอ่อน
13. แปรงแข็ง
14. ชุดภูแปรง
15. หวีเล็ก
16. หวีใหญ่
17. วัสดุสิ้นเปลือง ได้แก่ แป้งฝุ่น ผ้าปิดจมูก สำลี แอลกอฮอล์ เยล แวก


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือแบบผม - รูปภาพทรงผม - ใบงาน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การตัด-เซ็ทผมทรงสไตล์แฟชั่น - ห้องปฏิบัติการตัดผม - สถานประกอบการร้านตัดผมชาย

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1201	เซ็ทผมแนวแข่งขัน	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับแนวผมการแข่งขัน หลักการและกระบวนการเซ็ทผมแนวแข่งขัน
2. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การเซ็ทผมแนวแข่งขัน
3. เซ็ทผมตามแนวตั้งแฮร์วีลด์ตามขั้นตอนกระบวนการ
4. เซ็ทผมแนวเรียบตามมาตรฐานที่กำหนด

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับแนวผมการแข่งขันทั้งแนวแฮร์วีลด์และแนวมาตรฐาน เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ ในการเซ็ทผม หลักการเซ็ทผมแนวแข่งขัน การเซ็ทผมแนวตั้งแฮร์วีลด์ และการเซ็ทผมแนวเรียบตามมาตรฐาน

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการเซ็ทผม <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการเซ็ทผม 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานเซ็ทผมแนวการแข่งขัน <ol style="list-style-type: none"> 1. การเซ็ทผมแนวตั้งแฮร์วีลด์ 2. การเซ็ทผมแนวเรียบตามมาตรฐาน

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. แก้วตัดผม
2. เครื่องตัดผม
3. ไดรเป่าผม
4. แปรงไดร์ผมกลม
5. แปรงกระดุก
6. แวกซ์ใส่ผม

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือการเชีทผมแนวการแข่งขัน - แบบทรงผมแนวการแข่งขัน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การเชีทผมแนวการแข่งขัน - ห้องฝึกปฏิบัติการเสริมสวย - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. มีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบทรงผม ตัดผมและเชีทผมเบื้องต้น

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1202	ตัดผมชาลอนเบื้องต้น	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของศีรษะลูกค้ำ หลักการและกระบวนการตัดผมชาลอนเบื้องต้น
2. วิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมชาลอน
4. ตัดผมตามสมัยนิยมแบบต่าง ๆ
5. กั้นขอบผมตามสมัยนิยมแบบต่าง ๆ
6. นวดเพื่อสุขภาพและผ่อนคลายตามขั้นตอนกระบวนการ
7. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
8. วางแผนประกอบอาชีพตัดผมชาลอนเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการตัดผมชาลอน โครงสร้างศีรษะและลักษณะเส้นผมของลูกค้ำ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมและบำรุงรักษาผม การตัดผมชาลอนแบบต่าง ๆ การกั้นขอบชายผม การนวดเพื่อสุขภาพและ ผ่อนคลาย การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพตัดผมชาลอนเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เบื้องต้นในการตัดผมชาลอน <ol style="list-style-type: none"> 1. ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างของศีรษะ 2. ลักษณะทรงผมตามสมัยนิยมแบบต่าง ๆ 3. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมและบำรุงรักษาผม
2	งานตัดผมทรงสมัยนิยมแบบต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การตัดผมทรงวินเทจ 2. การตัดผมทรงวิคัท 3. การตัดผมทรงแฮร์คัท
3	งานกั้นขอบชายผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การกั้นขอบชายผม 2. การกั้นแต่งทรงตามสมัยนิยม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
4	งานนวด 1. การนวดเพื่อสุขภาพ 2. การนวดเพื่อผ่อนคลายกล้ามเนื้อ
5	งานอาชีพธุรกิจตัดผมชาลอน 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจตัดผมชาลอน

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เก้าอี้ตัดผมชาย
2. เคาท์เตอร์พร้อมกระจกเงา
3. เตียงสระผมพร้อมอ่างสระผม
4. ไฟหมუნสัญญาณร้านตัดผม
5. ไดรเป่าผมไฟฟ้า
6. ปัดตะเลี่ยนไฟฟ้า
7. กรรไกรตัดผม
8. กรรไกรซอยผม
9. ด้ามมีดโกน พร้อมใบมีดโกน
10. ผ้าคลุมซอย


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือการตัดผมชาลอน - รูปภาพทรงผม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยาลัยตัดผมชาย - ห้องเรียนหรือห้องปฏิบัติการตัดผม - สถานประกอบการร้านตัดผมชาย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ต้องมีความรู้เกี่ยวกับการตัดผมมาก่อน
3. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1203	ชอยผมชายฟรีสไตล์	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการชอยผมชายฟรีสไตล์ยาว-สั้น
2. วิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการชอยผมชาย
4. ชอยผมชายฟรีสไตล์ยาว-สั้นในแนวปัตตะเลียนไร้สายและกรรไกร
5. สาระ นวดและเช้ทผมตามขั้นตอนกระบวนการ
6. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาค่าบริการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการชอยผม การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การชอย สาระ นวดและเช้ทผม การชอยผมชายฟรีสไตล์ยาว-สั้นในแนวปัตตะเลียนไร้สายและกรรไกร การสระ นวดและเช้ทผม การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานชอยผมฟรีสไตล์ยาว-สั้น <ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การชอยผมยาว-สั้น 2. การชอยผมฟรีสไตล์ยาว 3. การชอยผมฟรีสไตล์สั้น
2	งานสระผม – เช้ทผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์สระผม – เช้ทผม 2. การสระผมและนวดผม 3. การเช้ทผมฟรีสไตล์
3	งานคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคำนวณต้นทุน 2. การคำนวณราคาค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ปัตตะเลียนไร่สาย
2. กรรไกรตัด
3. กรรไกรซอย
4. หุ่นตุ๊กตาผมยาว
5. ไดรเป่าผม
6. กีบปากเปิด
7. หวีใหญ่
8. หวีซอย
9. ด้ามมีดโกนซอยผม
10. กระจกฉีdnน้ำ
11. วัสดุสิ้นเปลือง ได้แก่ เยลและแว็ก แชมพู ครีมนวด

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือตัดผมชาย - แบบทรงผมสั้น – ยาว
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การซอย สระ นวด เช็ดผมชาย - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการร้านตัดผมชาย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ต้องมีความรู้เกี่ยวกับการตัดผมมาก่อน

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1301	สระผม-เชีทผม	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสระผม-เชีทผม
2. วิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการสระผม-เชีทผม
4. สระ นวดและเชีทผมตามขั้นตอนกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพสระผม-เชีทผมเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการสระผม-เชีทผม การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การสระ นวดและเชีทผม การสระผม การนวดผม การเชีทผม การคำนวณต้นทุน และราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพสระผม-เชีทผมเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานสระผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างของศีรษะ 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การสระผม 3. การสระผมตามขั้นตอนกระบวนการ 4. การนวดผมตามขั้นตอนกระบวนการ
2	งานเชีทผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างของศีรษะ 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การเชีทผม 3. การเชีทผมตามขั้นตอนกระบวนการและรูปทรงที่กำหนด
3	งานอาชีพธุรกิจสระผม-เชีทผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจสระผม-เชีทผม

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เตียงสระผม
2. เครื่องทำน้ำอุ่น
3. เคาน์เตอร์กระจกเก้าอี้นั่ง
4. ไตร่เป่าผม
5. เครื่องอบแห้ง
6. เครื่องรีดผม
7. เครื่องอบไอน้ำ
8. เครื่องทำลอนผมชนิดแบนและชนิดกลม
9. ชั้นวางอุปกรณ์
10. ชุดหวีและแปรง
11. วัสดุสิ้นเปลือง ได้แก่ เยลและแว็ก แชมพู ครีมนวด

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - คู่มือสระผม นวดผม เช้ทผม - แบบทรงผมสั้น – ยาว
2	แหล่งเรียนรู้ - วิทยุทัศน์การสระผม นวดผม เช้ทผม - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการร้านตัดผมชาย

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1302	ตัดผมชายระดับ 1	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างศีรษะ หลักการและกระบวนการตัดผมชายเบื้องต้น
2. วิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมชาย
4. ตัดผมชายทรงสูง
5. โจนหวด-เคราและกันหน้าตามขั้นตอนกระบวนการ
6. นวดเพื่อสุขภาพและผ่อนคลายตามขั้นตอนกระบวนการ
7. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักเบื้องต้นในการตัดผมชาย การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะของลูกค้ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมชาย การตัดผมชายทรงสูง การโจนหวด-เคราและกันหน้า การนวดเพื่อสุขภาพและผ่อนคลาย และการคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเตรียมการก่อนการตัดผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์ลักษณะของเส้นผม 2. การวิเคราะห์โครงสร้างของศีรษะ 3. การเลือก-ออกแบบทรงผม 4. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานตัดผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การตัดผมทรงสูงแบบนักเรียน ½ ซม. 2. การตัดผมทรงสูงแบบไว้หวี 3. การตัดผมทรงสูงแบบอเมริกัน
3	งานนวด <ol style="list-style-type: none"> 1. การนวดเพื่อสุขภาพ 2. การนวดเพื่อผ่อนคลายกล้ามเนื้อ
4	งานคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคำนวณต้นทุน 2. การกำหนดราคาค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. แก้วตัดผมชาย
2. เคาน์เตอร์พร้อมกระจกเงา
3. เตียงสระผมพร้อมอ่างสระผม
4. ไฟหมუნสัญญาณร้านตัดผม
5. ไดรเป่าผม
6. ปัดตะเลี่ยนไฟฟ้า
7. กรรไกรตัดผมกรรไกรซอย
8. วัสดุสิ้นเปลือง ได้แก่ ด้ามมีดโกนพร้อมใบมีด ผ้าคลุมพร้อมก๊ีบ แบ่งฝุ่น ผ้าปิดจมูก สำลี แอลกอฮอล์
9. ชุดแปรง ได้แก่ แปรงอ่อน แปรงแข็ง ชุดถูแปรง
10. ชุดหวี ได้แก่ หวีเล็ก หวีใหญ่

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือตัดผมชาย - หนังสือแบบผม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การตัดผมชาย - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1303	ตัดผมชายระดับ 2	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างศีรษะ หลักการและกระบวนการตัดผมชาย
2. วิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมชาย
4. ตัดผมทรงกลางตามขั้นตอนกระบวนการ
5. ตัดผมทรงต่ำตามขั้นตอนกระบวนการ
6. ซอยผมตามขั้นตอนกระบวนการ
7. สระและดรายผมตามขั้นตอนกระบวนการ
8. ทำสีผมตามขั้นตอนกระบวนการ
9. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการตัดผมชาย การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะของลูกค้ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมชาย การตัดผมชายทรงกลาง การตัดผมชายทรงต่ำ การซอยผม การสระ-ดรายผม การทำสีผม การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเตรียมการก่อนการตัดผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์ลักษณะของเส้นผมและโครงสร้างของศีรษะ 2. การเลือก-ออกแบบทรงผม 3. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานตัดผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การตัดผมแบบทรงกลาง 2. การตัดผมแบบทรงต่ำ 3. การซอยผม
3	งานสระผม ดรายผมและทำสีผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การสระผม 2. การดรายผม 3. การทำสีผม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
4	งานคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 1. การคำนวณต้นทุน 2. การกำหนดราคาค่าบริการ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. แก้วตัดผม
2. เคาน์เตอร์พร้อมกระจกเงา
3. เตียงสระผมพร้อมอ่างสระผม
4. ไฟหมუნสัญญาณร้านตัดผม
5. ไตรเป่าผม
6. ปัดตะเลี่ยนไฟฟ้า
7. กรรไกรตัดผม
8. กรรไกรซอยฟันปลา
9. วัสดุสิ้นเปลือง ได้แก่ ด้ามมีดโกนพร้อมใบมีด ผ้าคลุมพร้อมก๊ีบ แบ่งฝุ่น ผ้าปิดจมูก สำลี แอลกอฮอล์
10. ชุดหวี ได้แก่ หวีเล็ก หวีใหญ่
11. ชุดแปรง ได้แก่ แปรงอ่อน แปรงแข็ง ชุดถูแปรง


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือตัดผมชาย - หนังสือ/รูปภาพทรงผม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การตัดผม การสระ-ดรายผม และทำสีผม - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการร้านตัดผมชาย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. มีพื้นฐานความรู้ตัดผมชายระดับ 1 มาก่อน
3. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1304	ตัดผมชายสไตส์สมัยนิยม	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการตัดผมชายสไตส์สมัยนิยม
2. วิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การตัดผมชายสไตส์สมัยนิยม
4. เลือก-ออกแบบทรงผมสไตส์สมัยนิยม
5. ตัดผมชายสไตส์สมัยนิยมตามขั้นตอนกระบวนการ
6. เปลี่ยนสีผมตามขั้นตอนกระบวนการ
7. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
8. วางแผนประกอบอาชีพตัดผมชายสไตส์สมัยนิยมเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการตัดผมชาย การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการตัดผมชาย การเลือก-ออกแบบทรงผมสไตส์สมัยนิยม การตัดผมชายสไตส์สมัยนิยม การเปลี่ยนสีผม การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพตัดผมชายสไตส์สมัยนิยมเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเตรียมการก่อนการตัดผมชาย <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ 2. การเลือก-ออกแบบทรงผมสไตส์สมัยนิยม 3. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานตัดผมชายสไตส์สมัยนิยม <ol style="list-style-type: none"> 1. การตัดผมสไตส์สมัยนิยมด้วยปัตตาเลี่ยน 2. การซอยผมสไตส์สมัยนิยมด้วยกรรไกร
3	งานเปลี่ยนสีผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การผสมน้ำยาสีผม 2. การโกรกผม 3. การลงสีผม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
4	งานอาชีพธุรกิจตัดผมชายสไตล์สมัยนิยม 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจตัดผมชายสไตล์สมัยนิยม

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. แก้อัดตัดผมชาย
2. เคาท์เตอร์พร้อมกระจกเงา
3. เตียงสระผมพร้อมอ่างสระผม
4. ไฟหมუნสัญญาณร้านตัดผม
5. ไดรเป่าผมไฟฟ้า
6. ปัดตะเลี่ยนไฟฟ้า
7. กรรไกรตัดผม
8. กรรไกรซอยผม
9. ด้ามมีดโกน พร้อมใบมีดโกน
10. ผ้าคลุมซอย
11. หัวหุ่นเทียม


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือตัดผมชาย - หนังสือ/รูปภาพทรงผม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - วิทยุทัศน์การตัดผม การสระ-ดรายผม และทำสีผม - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการร้านตัดผมชาย

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ต้องมีความรู้เกี่ยวกับการตัดผมมาก่อน
3. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-1305	เทคนิคการชวยผม	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ กระบวนการและเทคนิคการชวยผม
2. วิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ
3. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การชวยผม
4. ชวยผมด้วยเทคนิคต่าง ๆ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ
6. วางแผนประกอบอาชีพชวยผมเชิงธุรกิจ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการชวยผม การวิเคราะห์สภาพเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ เครื่องมือและวัสดุ อุปกรณ์การชวยผม การชวยผมด้วยเทคนิควิธีการต่าง ๆ การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ และการประกอบอาชีพชวยผมเชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเตรียมการก่อนการชวยผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์ลักษณะเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ 2. การเลือก-ออกแบบทรงผม 3. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2	งานชวยผมด้วยเทคนิคต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การชวยผมสไลด์ 2. การชวยผมยาว 3. การชวยผมสั้น 4. การชวยผมเปิดหู 5. การจัดการหลังการชวยผม
3	งานชวยผมเชิงธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคำนวณต้นทุนและค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจชวยผม

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. กรรไกรซอย
2. กรรไกรซอยฟันปลา
3. เคาะเตอร์พร้อมกระจกเงา
4. ผ้าคลุมซอย
5. หวีซอยเล็ก-ใหญ่
6. ปัตตะเลี่ยนไร้สาย
7. ด้ามมีดพร้อมใบมีดสไลด์
8. เลเซอร์โคม
9. ผ้าขนหนู
10. ถาดรองน้ำยา
11. แปรงไตร์เปียก
12. แปรงไตร์กลม
13. หวีใหญ่
14. สเปรย์ฝุ่น
15. สเปรย์น้ำ
16. แอร์คัท
17. มุสใส่ผม

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือการชอยผม ตัดผม - ภาพแบบทรงผม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการ

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. ต้องมีความรู้เกี่ยวกับการชอยผมเบื้องต้นมาก่อน
3. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานเสริมสวย
1403-1306	ชอยผม ตัดผม Advance	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการกระบวนการการชอยผม ตัดผมแอดวานซ์
2. เลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การชอยผม ตัดผมแอดวานซ์
3. ชอยผมแอดวานซ์ตามขั้นตอนกระบวนการ
4. ตัดผมแอดวานซ์ตามขั้นตอนกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการชอยผม-ตัดผม เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์การชอยผม-ตัดผม แอดวานซ์ การวิเคราะห์สภาพเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ การชอยผมแอดวานซ์ การตัดผมแอดวานซ์ การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ การวางแผนประกอบอาชีพชอยผม-ตัดผมแอดวานซ์เชิงธุรกิจ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานชอยผมแอดวานซ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์สภาพเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ 2. การเลือก เตรียม ใช้และการบำรุงเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3. การชอยผมแอดวานซ์ตามขั้นตอนกระบวนการ 4. การจัดการหลังการชอยผม
2	งานตัดผมแอดวานซ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์สภาพเส้นผมและโครงสร้างศีรษะ 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3. การตัดผมแอดวานซ์ตามขั้นตอนกระบวนการ 4. การจัดการหลังการตัดผม
3	งานอาชีพธุรกิจชอยผม-ตัดผมแอดวานซ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ 2. การวางแผนและดำเนินธุรกิจชอยผม-ตัดผมแอดวานซ์

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เคนเตอร์พร้อมกระจกเงา
2. แก้วน้ำไฮดรอลิก
3. แก้วน้ำปรับได้
4. กรรไกรขอย
5. กรรไกรขอยฟันปลา
6. ปัตตะเลี่ยนไร้สาย
7. ผ้าคลุมขอย
8. ด้ามใบมีดสไลด์
9. ผ้าขนหนู
10. ถาดรองน้ำยา
11. หวีขอย
12. แปรงไตร์เปียก
13. แปรงไตร์กลม
14. หวีใหญ่
15. หวีห่าง
16. ผ้าคลุมกันเปื้อน
17. แกนตัด+กระดาดขพันแกน
18. กระจบอกฉีดน้ำ
19. กระจบอกใส่น้ำยาตัด
20. ผลิตภัณฑ์ตัดผม
21. ผลิตภัณฑ์บำรุงผม
22. กีบแบ่งผม


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือการชอยผม ตัดผม - ภาพแบบทรงผม
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการ - สถานประกอบการ

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. มีพื้นฐานการตัด-ชอยผมชาย
3. ผู้สนใจหรือบุคคลทั่วไป



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานดอกไม้สด	
1403-2101	จัดช่อดอกไม้แสดงความยินดี	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดช่อดอกไม้แสดงความยินดี
2. เลือกเตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์การจัดช่อดอกไม้ทรงกลม ทรงรี
3. จัดช่อดอกไม้ทรงกลมตามแบบที่กำหนด
4. จัดช่อดอกไม้ทรงรีตามแบบที่กำหนด
5. เก็บรักษาช่อดอกไม้
6. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดช่อดอกไม้แสดงความยินดี การเลือกใช้ การเตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดช่อดอกไม้แสดงความยินดี ทรงกลม ทรงรี ตกแต่งช่อดอกไม้ การเก็บรักษาการคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	การเลือกเตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ในการจัดช่อดอกไม้ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกเตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน 2. การเลือกดอกไม้และใบไม้ในการจัดช่อดอกไม้ 3. การเลือกใช้โบว์และกระดาษห่อช่อดอกไม้
2	การจัดช่อดอกไม้และการตกแต่ง <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดช่อดอกไม้ทรงกลม และการตกแต่ง 2. การจัดช่อดอกไม้ทรงรีและการตกแต่ง 3. การดูแลรักษาช่อดอกไม้
3	การคิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาจำหน่าย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. คำนวณราคาจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	50
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมิน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ถังแช่ดอกไม้
2. กรรไกรตัดก้านดอกไม้
3. กระบอกฉีดน้ำ
4. ลวดเคลือบ
5. กระดาษห่อช่อดอกไม้
6. ฟลอร่าเทป
7. เทปใส
8. ริบบิ้นขนาดต่าง ๆ
9. โอเอซิส
10. กระดาษฟอยด์
11. พลาสติกยัด (WRAP)
12. ด้ามจับช่อสำเร็จรูป

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราการจัดดอกไม้สดงานพิธี และโอกาสต่าง ๆ
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานดอกไม้สด	
1403-2102	จัดดอกไม้งานศพ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการออกแบบ การเลือกใช้ การเตรียมเครื่องมือ
2. วัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้งานศพ
3. ออกแบบการจัดดอกไม้งานศพ
4. จัดดอกไม้งานศพ รูปแบบต่าง ๆ
5. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ การจัดดอกไม้งานศพ เทคนิคการจัดดอกไม้งานศพ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการจัดดอกไม้งานศพ 1. การออกแบบดอกไม้งานศพ 2. การเลือกใช้การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้งานศพ
2	เทคนิคการจัดดอกไม้งานศพ 1. ออกแบบดอกไม้งานศพ 2. จัดดอกไม้หน้าหีบศพ พวงหรีด กรอบรูป รูปแบบต่าง ๆ
3	คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กรรไกร ตัดกิ่งไม้
2. คีมตัดลวด
3. มีด
4. ภาชนะสำหรับจัด
5. ภาชนะแช่ดอกไม้ ใบไม้
6. กระจกฉีบน้ำ
7. โฟมปักดอกไม้สด
8. ลวดกรงไก่
9. ลวด
10. ดอกไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราการจัดดอกไม้สดงานพิธี และโอกาสต่าง ๆ
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະสັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานดอกไม้สด	
1403-2103	จัดดอกไม้งานมงคลสมรส	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการ ออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ วิธีการเก็บรักษาดอกไม้ในงานมงคลสมรส
2. ออกแบบ เตรียม เลือก ใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้มงคลสมรส
3. จัดดอกไม้งานมงคลสมรส
4. เก็บรักษาดอกไม้ งานมงคลสมรส
5. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์และวิธีการเก็บรักษาดอกไม้ในงานมงคลสมรส จัดดอกไม้ ที่ใช้ในงานมงคลสมรส คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการจัดดอกไม้งานมงคลสมรส <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบดอกไม้งานมงคลสมรส 2. การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ในงานมงคลสมรส 3. การเก็บรักษาดอกไม้ในงานมงคลสมรส
2	ออกแบบและจัดดอกไม้งานมงคลสมรส <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบจัดพานชั้นหมาก พานแหวนหมั้นพานเงิน 2. ออกแบบ จัดพานรับน้ำสังข์ 3. ออกแบบร้อยมาลัยป่าว-สาว มาลัยชำร่วย
3	คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. เก็บรักษาดอกไม้งานมงคลสมรส 2. คำนวณต้นทุน 3. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กรรไกรตัดกิ่งไม้
2. ภาชนะจัดดอกไม้งานแต่งงาน
3. มีด คีมตัดลวด
4. ภาชนะสำหรับแช่ดอกไม้
5. กระบอกฉีดน้ำ
6. อุปกรณ์การประดิษฐ์ดอกไม้สด
7. ดอกไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการจัดพานดอกไม้สด - ตำราการร้อยมาลัย - หนังสือการจัดดอกไม้สดในพิธี และโอกาสต่าง ๆ
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานดอกไม้สด	
1403-2104	งานประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็ก	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียมการเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ วิธีการเก็บรักษาเครื่องแขวนเล็ก
2. ออกแบบและจัดตกแต่งเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง
3. เก็บรักษาเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ และวิธีการ เก็บรักษาเครื่องแขวนเล็ก ออกแบบ ประดิษฐ์และเก็บรักษาเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็ก <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ 2. การเตรียมการเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์งานเครื่องแขวนเล็ก 3. การเก็บรักษาเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ
2	ประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็ก <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ 2. เตรียม เลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์งานเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ 3. ประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ 4. เก็บรักษาเครื่องแขวนเล็กประเภทต่าง ๆ
3	คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กรรไกร
2. คีมตัดลวด
3. วัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็ก
4. เชื่อม
5. มีด คัทเตอร์
6. ภาชนะใส่วัสดุเครื่องแขวนเล็ก
7. ผ้าขาวบาง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราการประดิษฐ์เครื่องแขวนจากดอกไม้สด
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน		ประเภทวิชาคหกรรม
	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชาดอกไม้สด
1403-2105	จัดพานพุ่ม	30 ชั่วโมง	

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการจัด การออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดพานพุ่ม
2. ออกแบบ เตรียมใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดพานพุ่มตามลักษณะงาน
3. จัดพานพุ่ม ตามลักษณะงาน
4. เก็บรักษา พานพุ่มตามขั้นตอน
5. การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดพานพุ่ม ออกแบบ จัดและเก็บรักษา พานพุ่มรูปแบบต่าง ๆ ตามลักษณะงาน คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการจัดพานพุ่ม 1. การออกแบบพานพุ่ม 2. การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดพานพุ่ม
2	จัดพานพุ่ม 1. จัดพานพุ่ม รูปแบบต่าง ๆ ตามลักษณะงาน 2. เก็บรักษาพานพุ่ม
3	คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กรรไกร คีม มีด
2. ภาชนะจัดพานพุ่ม
3. วัสดุจัดพานพุ่ม
4. ผ้าขาวบาง
5. กระบอกฉีดน้ำ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราการจัดพานพุ่ม
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานเสริมสวย	
1403-2106	งานประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการออกแบบการเตรียมการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์วิธีการ เก็บรักษาเครื่องแขวนใหญ่
2. ออกแบบและจัดตกแต่งเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ
3. ประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ
4. เก็บรักษาเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ
5. คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ วิธี เก็บรักษาเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่ <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ 2. การเตรียมการเลือกใช้เครื่องมือวัสดุ และอุปกรณ์เครื่องแขวนใหญ่ 3. การเก็บรักษาเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ
2	ประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่ <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ 2. เตรียมเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์งานเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ 3. ประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง 4. เก็บรักษาเครื่องแขวนใหญ่ประเภทต่าง ๆ
3	คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. วัสดุเครื่องแขวนใหญ่ เช่นดอกกรัก ดอกพุด และดอกข่า
2. อุปกรณ์เครื่องแขวนใหญ่
3. เข็ม ด้าย
4. กรรไกร มีด คัตเตอร์
5. ผ้าพันโครง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือการประดิษฐ์เครื่องแขวน
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสี้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานดอกไม้สด
1403-2301	มาลัยมงคล	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการร้อยมาลัยมงคล
2. เลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์สำหรับร้อยมาลัยมงคล
3. มัดดอกข่าและร้อยอุบะ
4. ร้อยมาลัยซีก มาลัยกลม มาลัยเกลียว มาลัยแบน
5. ร้อยมาลัยสองชายและมาลัยบัว-สาว
6. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย
7. เก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ มัดดอกข่า การร้อยอุบะมาลัยซีก มาลัยกลม มาลัยเกลียว มาลัยแบน การประกอบมาลัยมงคลแบบต่าง ๆ การเก็บรักษา คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการร้อยพวงมาลัยมงคล <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการร้อยมาลัยมงคล 2. การออกแบบมาลัยมงคล 3. ขั้นตอนและวิธีการร้อยมาลัยแบบต่าง ๆ
2	ร้อยมาลัยมงคล <ol style="list-style-type: none"> 1. การมัดดอกข่า และการร้อยอุบะ 2. การร้อยมาลัยซีกมาลัยกลม มาลัยเกลียว และมาลัยแบน 3. ร้อยมาลัยสองชาย และมาลัย บัว-สาว 4. การเก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
3	การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. ดอกกุหลาบ ดอกพุด ดอกรัก ดอกกระเม็ง ใบแก้ว ใบกระป๋อง
2. ด้ายร้อยมาลัย
3. วาสลิน
4. ริบบิ้น
5. ถุงพลาสติก
6. เข็มร้อยมาลัย
7. คีมปากจิ้งจก
8. กระบอกฉีดน้ำ
9. กรรไกร
10. ผ้าขาวบาง
11. ถาดใส่ดอกไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือการร้อยมาลัย
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน		ประเภทวิชาคหกรรม
	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานใบตอง
1403-3101	งานบายศรีปากชาม	12 ชั่วโมง	

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเตรียม การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์งานบายศรีปากชาม
2. ประดิษฐ์ตกแต่งบายศรีปากชาม
3. คิดราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียม การเลือก การใช้วัสดุอุปกรณ์งานบายศรีปากชาม ประดิษฐ์ตกแต่งบายศรีปากชาม การเก็บรักษาชิ้นงาน การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานประดิษฐ์บายศรีปากชาม <ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมการเลือก การใช้วัสดุอุปกรณ์งานบายศรีปากชาม 2. การเก็บรักษาชิ้นงาน
2	งานประดิษฐ์ตกแต่งบายศรีปากชาม <ol style="list-style-type: none"> 1. บายศรีปากชามแบบดั้งเดิม 2. บายศรีปากชามแบบประยุกต์
3	งานคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ใบตอง
2. ดอกไม้
3. เข็มมือ
4. ด้าย
5. กรรไกร
6. ไม้เสียบลูกชิ้น, ไม้กลัด
7. กระบอกฉีดน้ำ
8. พาน
9. ชาม
10. ไขตัม, แดงกวา, กล้วยน้ำว้า, ข้าวสุก

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำรางานใบตอง
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานใบตอง	
1403-3301	งานใบตองเบื้องต้น	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกการเตรียมการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในงานใบตอง
2. พับกลีบใบตอง ประดิษฐ์กระทงลอย ภาชนะใบตองบายศรี
3. เก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
4. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์งานใบตอง การพับกลีบใบตอง ประดิษฐ์กระทงลอย ภาชนะใบตอง บายศรี การเก็บรักษาชิ้นงาน คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานความรู้เกี่ยวกับงานใบตอง 1. การเลือกเตรียมใช้วัสดุอุปกรณ์งานใบตอง 2. วิธีเก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
2	งานประดิษฐ์งานใบตอง 1. การพับกลีบใบตองแบบต่าง ๆ 2. กระทงลอย 3. ภาชนะใบตอง 4. บายศรี
3	งานคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เข็มมือเบอร์ 8,9
2. กรรไกร
3. ด้ายสีเขียว เบอร์ 60
4. กระบอกฉีดน้ำ
5. ลวด
6. โฟม
7. ใบทอง
8. ดอกไม้
9. เข็มหมุดตัวเล็ก
10. พลาสติกยึดท่ออาหาร

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำรางานใบทอง
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกและเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานใบตอง	
1403-3302	งานบายศรีโอกาสต่าง ๆ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเตรียม การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์งานบายศรีโอกาสต่าง ๆ
2. ประดิษฐ์บายศรีโอกาสต่าง ๆ
3. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับบายศรี การเตรียม การเลือก การใช้วัสดุอุปกรณ์ งานบายศรีโอกาสต่าง ๆ การออกแบบประดิษฐ์ตกแต่ง บายศรีโอกาสต่าง ๆ การเก็บรักษาชิ้นงาน การคิดราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	การประดิษฐ์บายศรีโอกาสต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบบายศรีโอกาสต่าง ๆ 2. การเตรียม การเลือก การใช้วัสดุอุปกรณ์งานบายศรีโอกาสต่าง ๆ
2	บายศรีโอกาสต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. บายศรีสู่ขวัญ 2. บายศรีประกอบพิธีกรรม 3. บายศรีงานอุปสมบท 4. บายศรีงานมงคลสมรส
3	คิดคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ใบทอง
2. ดอกไม้
3. พานโครงบายศรี(โฟม)
4. กรรไกร
5. เข็ม ด้าย
6. ไม้เสียบลูกชิ้น,ไม้กลัด สวด
7. ถาด
8. กระบอกฉีดน้ำ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานใบทอง
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานใบตอง	
1403-3303	งานบายศรีใบตอง	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกการเตรียมการใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับงานบายศรีใบตอง
2. พับกลีบใบตอง ประกอบตัวบายศรี ตกแต่งบายศรีแบบต่าง ๆ
3. เก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
4. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกการเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับงานบายศรีใบตองพับกลีบใบตอง ประกอบด้วยบายศรี ตกแต่งบายศรีแบบต่าง ๆ การเก็บรักษาชิ้นงาน การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานความรู้เกี่ยวกับบายศรีใบตอง <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกเตรียมใช้วัสดุอุปกรณ์งานบายศรีใบตอง 2. บายศรีชนิดต่าง ๆ 3. วิธีเก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
2	งานประดิษฐ์งานบายศรีใบตอง <ol style="list-style-type: none"> 1. พับกลีบใบตองและประกอบตัวบายศรี 2. บายศรีปากชาม 3. บายศรีเทพ 4. บายศรีพรหม 5. บายศรีใหญ่
3	งานคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เข็มมือเบอร์ 8, 9
2. กรรไกร
3. ด้าย เบอร์ 60
4. ใตอง
5. ดอกไม้
6. เข็มหมุดตัวเล็ก
7. ที่เย็บกระดาษพร้อมไส้เย็บกระดาษ
8. ไม่เสียบลูกขึ้น
9. พานทอง
10. โคร่งไม้บายศรี
11. ขาตั้งบายศรียาย
12. ลวด
13. กะละมัง
14. กระบอกฉีดน้ำ
15. คีมตัดลวด

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำรางานใตอง งานบายศรี
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานแกะสลัก	
1403-4101	แกะสลักแต่งจานอาหาร	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์เตรียมเครื่องมือ วัสดุแล อุปกรณ์ สำหรับแกะสลักตกแต่งจานอาหาร
2. ออกแบบงานแกะสลักตกแต่งจานอาหาร
3. แกะสลักผักและผลไม้รูปแบบต่าง ๆ เพื่อตกแต่งจานอาหาร
4. เก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
5. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ การเตรียมเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์และการออกแบบงานแกะสลักสำหรับตกแต่งจานอาหาร แกะสลักผักและผลไม้ตกแต่งจานอาหารรูปแบบต่างๆ วิธีการเก็บรักษาชิ้นงาน การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานออกแบบแกะสลักตกแต่งจานอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกการเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์แกะสลักตกแต่งจานอาหาร 2. การออกแบบงานแกะสลักตกแต่งจานอาหาร 3. การเก็บรักษาชิ้นงานแกะสลักตกแต่งจานอาหาร
2	งานแกะสลักตกแต่งจานอาหาร <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบงานแกะสลักตกแต่งจานอาหาร 2. แกะสลักตกแต่งจานอาหารแบบต่าง ๆ 3. เก็บรักษาชิ้นงานที่สำเร็จ
3	งานคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. มีดปอก
2. มีดแกะสลัก
3. มีดหั่น
4. เขียง
5. กาละมัง
6. ภาชนะสำหรับตกแต่ง
7. ผ้าขาวบาง
8. ผักและผลไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำราแกะสลักตกแต่งจานอาหาร
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานแกะสลัก	
1403-4102	แกะสลักผักและผลไม้	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ในงานแกะสลักผัก-ผลไม้
2. แกะสลักผักและผลไม้รูปทรงพื้นฐาน
3. แกะสลักผักและผลไม้รูปแบบต่างๆ เพื่อการตกแต่ง
4. เก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
5. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ การเตรียมเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้รูปทรงพื้นฐาน และแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อจัดตกแต่ง การเก็บรักษาชิ้นงาน การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานแกะสลักผักและผลไม้ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกการเตรียม เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในงานแกะสลักผักและผลไม้ 2. วิธีการเก็บรักษาชิ้นงาน แกะสลักผักและผลไม้
2	แกะสลัก ผักและผลไม้ <ol style="list-style-type: none"> 1. แกะสลักผักและผลไม้รูปทรงพื้นฐาน 2. แกะสลักผักและผลไม้เพื่อการจัดตกแต่ง
3	การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. มีดแกะสลัก
2. มีดปอก
3. เขียง
4. กะละมัง
5. ฟิล์มพลาสติกติดยึด (WRAP)
6. ผักและผลไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำรางานแกะสลัก
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานแกะสลัก	
1403-4103	แกะสลักสปู่	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ภาชนะและวิธีการเก็บรักษา
2. ออกแบบเตรียม เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ในการแกะสลักสปู่
3. แกะสลักสปู่และจัดลงภาชนะ
4. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแกะสลักสปู่ ออกแบบการเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ วิธีการเก็บรักษา แกะสลักสปู่ลายพื้นฐานและดอกไม้แบบต่าง ๆ จัดแต่งลงภาชนะ คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียม วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักสปู่ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกเตรียมสปู่ในการแกะสลัก 2. การเลือก เตรียมอุปกรณ์ในการแกะสลัก 3. การเลือกภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ
2	งานออกแบบและแกะสลักสปู่ <ol style="list-style-type: none"> 1. แกะสลักสปู่ลายพื้นฐาน 2. แกะสลักสปู่เป็นดอกไม้แบบต่าง ๆ 3. จัดตกแต่งลงในภาชนะ
3	งานเก็บรักษา คิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และจัดจำหน่าย <ol style="list-style-type: none"> 1. การเก็บรักษาชิ้นงาน 2. คิดคำนวณต้นทุน 3. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกปฏิบัติ	แบบทดสอบ	20
2	ตรวจสอบกระบวนการทำงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	30
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. มีดแกะสลัก
2. สบู่
3. ภาชนะสำหรับตกแต่ง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือการแกะสลักของอ่อน - หนังสือการแกะสลักสบู่
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานแกะสลัก	
1403-4301	แกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ การเตรียม เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ในงานแกะสลักผักและผลไม้
2. แกะสลักผักและผลไม้ ลายพื้นฐาน
3. แกะสลักผักและผลไม้ รูปแบบต่าง ๆ เพื่อการตกแต่งงานอาหาร
4. เก็บรักษาชิ้นงานสำเร็จ
5. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือกใช้ การเตรียมเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ในงานแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน แกะสลักผักและผลไม้ตกแต่งงานอาหาร การเก็บรักษาชิ้นงาน การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานความรู้ในงานแกะสลักผักและผลไม้ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือก การเตรียมเครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในงานแกะสลักผักและผลไม้ 2. วิธีการเก็บรักษาชิ้นงานและสลักผักและผลไม้
2	งานแกะสลักผักและผลไม้ <ol style="list-style-type: none"> 1. แกะสลักผักและผลไม้ลายพื้นฐาน 2. แกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งงานอาหาร
4	งานคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. คิดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมการทำงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. มีดแกะสลัก
2. มีดปอก
3. เขียง
4. กะละมัง
5. ผ้าขาวบาง
6. ฟิล์มพลาสติกยืด (WRAP)
7. ผักและผลไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - ตำรางานแกะสลัก
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานดอกไม้ประดิษฐ์
1403-5101	ดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับลักษณะและคุณสมบัติของวัสดุธรรมชาติ หลักการออกแบบ การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ สำหรับประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ
2. ออกแบบดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ
3. ประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะและคุณสมบัติของวัสดุธรรมชาติ หลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ เทคนิคการย้อมสี ออกแบบดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ ประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบ 2. การเตรียม เครื่องมือ การเลือกใช้วัสดุ และอุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ
2	เทคนิคการย้อมสี <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกใช้สี 2. วิธีย้อมสี
3	ออกแบบดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบดอกไม้ประเภทกลีบดอกชั้นเดียว 2. ออกแบบดอกไม้ประเภทกลีบซ้อน
4	ประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประดิษฐ์ดอกไม้ประเภทกลีบดอกชั้นเดียว 2. ประดิษฐ์ดอกไม้ประเภทกลีบดอกซ้อน
5	คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังกาฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. คีมตัดลวด
2. กรรไกร
3. วัสดุจากธรรมชาติเช่น ใบบาง, เปลือกข้าวโพด, ไยบวบ ฯลฯ
4. เครื่องรีดกลีบดอกไม้
5. กาว
6. กระดาษพินก้าน
7. ลวดสำเร็จ
8. เกสรดอกไม้
9. ก้านต้น
10. วัสดุตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานดอกไม้ประดิษฐ์	
1403-5301	ดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษ
2. ออกแบบดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษชนิดต่าง ๆ
3. ประดิษฐ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษชนิดต่าง ๆ
4. จัดดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษในภาชนะต่าง ๆ
5. คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ เครื่องมือ เครื่องใช้วัสดุ และอุปกรณ์ใช้ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษ ออกแบบ ทำแบบดอกไม้ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษ การจัดดอกไม้ประดิษฐ์ลงภาชนะต่าง ๆ คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบดอกไม้ประดิษฐ์ 2. การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษ 3. การออกแบบกลีบดอกไม้กระดาษ
2	ประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษชนิดต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษย่น 2. ประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษสา 3. ประดิษฐ์ดอกไม้จากกระดาษอัดลาย
3	จัดดอกไม้ประดิษฐ์ในภาชนะต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดดอกไม้ประดิษฐ์ในภาชนะทรงสูง 2. จัดดอกไม้ประดิษฐ์ในภาชนะทรงเตี้ย
4	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังกาฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กระดาษชนิด
2. กรรไกร
3. แบบตัดกลีบดอก
4. แบบอัดกลีบดอก
5. ลวด
6. กาว
7. คีม
8. กระดาษพันก้าน (ฟลอร่าเทป)

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือประดิษฐ์ประดอยดอกไม้จากกระดาษ
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. อายุ 12 ปี ขึ้นไป

	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานดอกไม้ประดิษฐ์	
1403-5302	ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกเครื่องมือ เครื่องใช้และวัสดุ อุปกรณ์ประดิษฐ์ดอกไม้จากผ้า
2. ออกแบบดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าตามรูปแบบที่กำหนด
3. ประดิษฐ์ดอกไม้จากผ้าตามรูปแบบที่กำหนด
4. จัดดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าลงภาชนะต่าง ๆ
5. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ การเลือกเครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากผ้าออกแบบและประดิษฐ์ดอกไม้จากผ้า การจัดดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าในภาชนะต่าง ๆ การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์ดอกไม้จากผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบ 2. การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์
2	ออกแบบดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบดอกไม้ประเภทกลีบดอกชั้นเดียว 2. ออกแบบดอกไม้ประเภทดอกซ้อน
3	ประดิษฐ์ดอกไม้จากผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. ประดิษฐ์ดอกไม้ประเภทกลีบดอกชั้นเดียว 2. ประดิษฐ์ดอกไม้ประเภทกลีบดอกซ้อน
4	จัดดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าในภาชนะต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดดอกไม้ในภาชนะทรงสูง 2. จัดดอกไม้ในภาชนะทรงเตี้ย
5	คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คัดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังกาฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ผ้า
2. กรรไกร
3. แบบตัดกลีบดอก
4. แบบอัดกลีบดอก
5. ลวด
6. กาว
7. คีม
8. กระดาษพนัก้าน (ฟลอร่าเทป)
9. สี
10. อุปกรณ์ลงสี
11. แจกัน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือประดิษฐ์ประดอยดอกไม้จากผ้า
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. อายุ 12 ปี ขึ้นไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานดอกไม้ประดิษฐ์	
1403-5303	ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูป	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป
2. ออกแบบ ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูป ตามรูปแบบที่กำหนด
3. ประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป
4. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป ออกแบบและประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป การจัดดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูปลงในภาชนะต่าง ๆ การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป 2. การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป 3. ประเภทดอกไม้ประดิษฐ์จากดิน
2	ประดิษฐ์ดอกไม้จากดินสำเร็จรูป <ol style="list-style-type: none"> 1. ดอกไม้ประเภทกลีบดอกชั้นเดียว 2. ดอกไม้ประเภทกลีบซ้อน
3	จัดดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูปลงในภาชนะต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดดอกไม้ลงในภาชนะทรงสูง 2. จัดดอกไม้ลงในภาชนะทรงเตี้ย
4	คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังกาฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ดินสำเร็จรูป
2. ลวด
3. เครื่องรีด
4. เหล็กค้ำ
5. เหล็กแหลม
6. กาวลาเท็กซ์
7. แล็คเกอร์
8. สีน้ำมัน
9. กรรไกร
10. พิมพ์ตัดกลีบดอก/ใบ
11. อุปกรณ์อื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือประดิษฐ์ประดอยดอกไม้จากดินสำเร็จรูป
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. อายุ 12 ปี ขึ้นไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6101	ริบบิ้นโปรยทาน	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทานแบบต่าง ๆ
2. ประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทานแบบต่าง ๆ
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติความเป็นมาและความสำคัญของการประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทานรูปแบบต่าง ๆ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทานประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทานรูปแบบต่าง ๆ คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุในการประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทาน 2. การเตรียมอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทาน
2	ประดิษฐ์ริบบิ้นโปรยทาน <ol style="list-style-type: none"> 1. ริบบิ้นโปรยทานลายดอกกุหลาบ 2. ริบบิ้นโปรยทานลายดอกบัว 3. ริบบิ้นโปรยทานลายขีด
3	การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังกาฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ริปปิ้น
2. กรรไกร
3. สก็อตเทป
4. เหยี่ยว

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากริปปิ้น
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6102	รองเท้าแฟชั่น	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการ ออกแบบ การเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การตกแต่งรองเท้าแฟชั่น
2. ออกแบบประดิษฐ์รองเท้าแฟชั่น
3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคการออกแบบ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การตกแต่งรองเท้าแฟชั่น ออกแบบ ประดิษฐ์รองเท้าแฟชั่นจากวัสดุต่าง ๆ คิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเทคนิคการออกแบบ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การตกแต่งรองเท้าแฟชั่น 1. ออกแบบรองเท้าแฟชั่น 2. เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การตกแต่งรองเท้าแฟชั่น 3. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย
2	งานประดิษฐ์รองเท้าแฟชั่น 1. ออกแบบประดิษฐ์รองเท้าแฟชั่นจากวัสดุต่าง ๆ 2. ประดิษฐ์รองเท้า ตะจากกระดุม และวัสดุอื่น ๆ 3. ประดิษฐ์รองเท้าผ้าใบ จากกระดุมและวัสดุอื่น ๆ
3	งานคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เข็ม กรรไกร
2. รองเท้า
3. วัสดุตกแต่งรองเท้า

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์ประดิษฐ์
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6103	กล่องทึชชูจากกระดาษสา	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกกระดาษสา วัสดุ อุปกรณ์ในการทำกล่องทึชชูจากกระดาษสา
2. ประดิษฐ์กล่องทึชชูจากกระดาษสา
3. คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้กระดาษสา เพื่อนำมาประดิษฐ์กล่องใส่ทึชชู เลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำกล่อง ออกแบบกล่องทึชชู เทคนิควิธีการทำกล่องทึชชูจากกระดาษสา คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำกล่องทึชชูกระดาษสา <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุในการทำกล่องทึชชูกระดาษสา 2. การเตรียมอุปกรณ์ในการทำกล่องทึชชูกระดาษสา
2	ออกแบบกล่องกระดาษสา <ol style="list-style-type: none"> 1. กล่องทึชชูทรงเหลี่ยม 2. กล่องทึชชูทรงกลม
3	ประดิษฐ์กล่องทึชชูจากกระดาษสา <ol style="list-style-type: none"> 1. กล่องทึชชูทรงเหลี่ยม 2. กล่องทึชชูทรงกลม
4	คิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	40
3	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
4	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กระดาษสา
2. แผ่นรองตัด
3. กรรไกร
4. คัตเตอร์
5. ไม้บรรทัดเหล็ก
6. กาว/แปรงทากาว
7. สก๊อตเทป
8. วัสดุตกแต่งอื่นๆ
9. กล่องทึบ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากกระดาษสา
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6104	งานประดิษฐ์ของชำร่วยจากหนังเทียม	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการ ออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์
2. ออกแบบ เตรียม เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ของชำร่วยจากหนังเทียม
3. ประดิษฐ์ของชำร่วย ประเภทเครื่องใช้เครื่องตกแต่งจากหนังเทียม
4. คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ประดิษฐ์ของชำร่วยประเภทเครื่องใช้ เครื่องตกแต่งจากหนังเทียม คิดคำนวณต้นทุนและ กำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานหลักการประดิษฐ์ของชำร่วยจากหนังเทียม <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบงานประดิษฐ์ของชำร่วยประเภทเครื่องใช้จากหนังเทียม 2. การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์
2	งานออกแบบและประดิษฐ์ชิ้นงานจากหนังเทียม <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบและประดิษฐ์คีย์โคฟเวอร์ (Keg Cover) จากหนังเทียม 2. ออกแบบและประดิษฐ์กระเป๋าใส่เศษสตางค์จากหนังเทียม 3. ออกแบบและประดิษฐ์ของใส่โทรศัพท์จากหนังเทียม
3	งานคิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	20
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	30
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. หนังสือพิมพ์
2. ด้าย
3. เข็ม
4. อุปกรณ์ใช้กับงานหนัง
5. กาวยาง
6. กรรไกร
7. คัทเตอร์
8. แผ่นรองตัด
9. ห่วงกุญแจ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือการประดิษฐ์งานหนังเทียม
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6105	ช่อดอกไม้ประดิษฐ์จากธนบัตร	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร
2. ออกแบบ เตรียม เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร
3. ประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร
4. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร รูปแบบต่าง ๆ คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร 2. การเตรียมการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์
2	ออกแบบและประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบและประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตรแบบต่าง ๆ 2. ออกแบบช่อดอกไม้จากธนบัตรรูปแบบต่าง ๆ 3. ประดิษฐ์ช่อดอกไม้จากธนบัตร รูปแบบต่าง ๆ
4	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ธนบัตร
2. ลวด
3. เทปกาว 2 หน้า
4. ไขไม้ประดิษฐ์
5. ฟอราเทป
6. เทปใส
7. กระดาษห่อดอกไม้แบบต่าง ๆ
8. ลวด ริปบิ้น
9. ริปบิ้นขนาดต่าง ๆ
10. วัสดุตกแต่งช่อดอกไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือการประดิษฐ์ดอกไม้จากธนบัตร - หนังสือการประดิษฐ์ช่อดอกไม้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6106	โบว์ประดิษฐ์จากริบบิ้น	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์
2. ออกแบบ เตรียม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์โบว์
3. ประดิษฐ์โบว์จากริบบิ้น
4. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ประดิษฐ์โบว์ รูปแบบต่าง ๆ คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์โบว์จากริบบิ้น <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบโบว์จากริบบิ้น 2. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์
2	ออกแบบและประดิษฐ์โบว์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบและประดิษฐ์โบว์ สำหรับตกแต่งกล่องของขวัญ 2. ออกแบบและประดิษฐ์โบว์ สำหรับตกแต่งเสื้อผ้าและเครื่องประดับ
4	คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	50
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ริบบิ้นชนิดต่าง ๆ
2. ด้าย
3. ลวด
4. เทปกาว
5. ดอกไม้และใบไม้ตกแต่ง
6. กรรไกร
7. ปืนกาว
8. กาวซิลิโคน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากริบบิ้น
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6107	ศิลปะเดคูพาร์ท	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ การเก็บรักษางานเดคูพาร์ท
2. วางแผน ออกแบบงานเดคูพาร์ท
3. ปฏิบัติงานเดคูพาร์ทตามรูปแบบที่กำหนด
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเลือกเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดทำงานเดคูพาร์ท การเก็บรักษางานเดคูพาร์ท วางแผนออกแบบงานเดคูพาร์ท เทคนิควิธีการ และขั้นตอนการทำงานเดคูพาร์ท คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์งานเดคูพาร์ท <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุในการทำเดคูพาร์ท 2. การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการทำเดคูพาร์ท
2	การออกแบบเดคูพาร์ท <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบงานเดคูพาร์ทรูปแบบต่าง ๆ
3	ปฏิบัติงานเดคูพาร์ทตามรูปแบบที่กำหนด
4	การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. วัสดุธรรมชาติและวัสดุอื่นๆ เช่น ผลิตภัณฑ์จากไบอลาน ผักตบชวา ไม้ไผ่
2. พลาสติก แก้วโลหะ ฯลฯ
3. กาวสำหรับทำเดคูพาร์ท (สูตร 1 และสูตร 2)
4. กระดาษเน็บบิ้น (กระดาษขีดปาก)
5. สีอะคริลิก (สีครีม)
6. น้ำมันเพอร์โพส
7. น้ำมันวานิช
8. แปรงชนแพะ
9. ฟองน้ำ
10. ชุดกันเปื้อนพลาสติก
11. ไดรเป่าผมขนาดใหญ่
12. อุปกรณ์อื่นๆ เช่น กรรไกร ฟู่กัน เข็มหมุด ฯลฯ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือศิลปะประดิษฐ์เดคูพาร์ท
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6108	งานปั้นแป้ง	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ วัสดุให้เหมาะสมกับชิ้นงาน
2. เลือกใช้สีและแป้งให้มีความเหมาะสมกับวัสดุ/ชิ้นงาน
3. ปั้นผักผลไม้ ดอกไม้ ต้นบอนไซ จัดวางบนวัสดุอย่างสมดุล เหมาะสมกับลักษณะ
4. คิดคำนวณราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเลือกเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในงานปั้นแป้ง คุณสมบัติของแป้งแต่ละชนิด วิธีการผสมแป้ง ทฤษฎีสีและการผสมสี การออกแบบงานปั้นแป้ง ผสมแป้งแต่ละชนิด ผสมสี ปั้นผัก ผลไม้ ดอกไม้ ต้นบอนไซ จัดตกแต่งบนวัสดุ คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานใช้วัสดุและอุปกรณ์ในงานปั้นแป้ง <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุในงานปั้นแป้ง 2. การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ในงานปั้นแป้ง
2	งานเลือกสีและเตรียมแป้ง <ol style="list-style-type: none"> 1. ทฤษฎีสี 2. หลักการใช้สี 3. การผสมแป้ง
3	งานปั้นแป้ง ตามรูปแบบที่กำหนด <ol style="list-style-type: none"> 1. ปั้นผักและผลไม้ 2. ปั้นดอกไม้ 3. ปั้นบอนไซ
4	การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เหล็กกล้าชนิด 2 หัว
2. กรรไกรปลายแหลม
3. กาวลาเท็กซ์
4. โลชั่นสีขาว
5. ครีมพอล
6. สีน้ำมันสีเขียว สีเหลือง สีแดง สีชมพู สีน้ำตาล สีดำ สีน้ำเงิน สีฟ้า สีส้ม สีขาว
7. แป้งข้าวเหนียว
8. แป้งอเนกประสงค์
9. แป้งญี่ปุ่น
10. ลวดพันก้านสีขาว/สีเขียว เบอร์ 24 , 26 , 39
11. กล่องใส่ของขนาด 12 นิ้ว
12. ขอนไม้
13. จานเซรามิค ขนาด 3 นิ้ว
14. พานเซรามิคขนาด 3 นิ้ว
15. กระจก ขนาด 2 นิ้ว

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากแป้ง
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื่นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6109	งานประดิษฐ์ของชำร่วย	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบการเลือกใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการประดิษฐ์
2. ออกแบบของชำร่วยตามรูปแบบที่กำหนด
3. ประดิษฐ์ของชำร่วยตามรูปแบบที่กำหนด
4. คิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ของชำร่วย ลักษณะของชำร่วยแต่ละชนิด คุณสมบัติของวัสดุที่นำมาใช้ออกแบบ ประดิษฐ์ของชำร่วยคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์ของชำร่วย 1. การออกแบบประดิษฐ์ของชำร่วย 2. การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ของชำร่วย
2	ประดิษฐ์ของชำร่วย 1. ของชำร่วยในโอกาสต่าง ๆ 2. ของชำร่วยประเภทต่าง ๆ
3	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เข็ม ด้าย # 10
2. กรรไกร
3. มีดคัตเตอร์
4. กระดาษแข็ง
5. โฟม
6. ริบบิ้น+ดอกไม้
7. ยางมัดของ
8. ตะกร้า
9. ไม้แขวนเสื้อ
10. สายยางเล็ก
11. ผ้า(ผลิตภัณฑ์)
12. กาว

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6110	ผลิตภัณฑ์งานกระดาษสา	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบเลือกใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์คุณสมบัติของกระดาษสา
2. ออกแบบผลิตภัณฑ์จากกระดาษสา
3. ผลิตภัณฑ์จากกระดาษสาตามรูปแบบที่กำหนด
4. คิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ คุณสมบัติของกระดาษสา ออกแบบ และประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากกระดาษสา การคิดคำนวณต้นทุนและราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกวัสดุและอุปกรณ์และเครื่องมือ ในการประดิษฐ์งานจากกระดาษสา <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกใช้วัสดุในการประดิษฐ์งานจากกระดาษสา 2. การเตรียมเครื่องมือและ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์งานจากกระดาษสา
2	คุณสมบัติของกระดาษสาและทฤษฎีการใช้สี <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกกระดาษสา 2. การเลือกสี 3. การย้อมกระดาษสา
3	ออกแบบชิ้นงานประดิษฐ์จากกระดาษสา <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบชิ้นงานประเภทของใช้จากกระดาษสา 2. ออกแบบชิ้นงานประเภทของที่ระลึกจากกระดาษสา
4	ประดิษฐ์ชิ้นงานจากกระดาษสา <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของใช้ 2. ประเภทของที่ระลึก
3	การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กระดาษสา
2. สี
3. ลวด
4. กรรไกร
5. กาว
6. อุปกรณ์ในการลงสี
7. เกสรดอกไม้
8. กระดาษพินก้าน
9. กระดาษแข็ง
10. กรอบรูป
11. คัตเตอร์
12. แผ่นรองตัด
13. ไม้บรรทัดเหล็ก
14. วัสดุตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือผลิตภัณฑ์จากกระดาษสา
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6111	งานประดิษฐ์จากเชือก	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุให้เหมาะสมกับชิ้นงาน
2. เลือกใช้เชือกให้มีความเหมาะสมกับงาน
3. ประดิษฐ์งานจากเชือกตามรูปแบบที่กำหนด
4. คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเลือก การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในงานประดิษฐ์จากเชือก คุณสมบัติและลักษณะของเชือกแต่ละประเภท วิธีมัดปมเชือก การเลือกวัสดุตกแต่ง ออกแบบงานประดิษฐ์จากเชือก การมัดปมในรูปแบบต่าง ๆ การคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ งานประดิษฐ์จากเชือก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุ 2. การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์
2	งานมัดเชือกพื้นฐาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การมัดปมตัวปู 2. การมัดปมตัวหนอน 3. การมัดเงื่อน/ปมแท้ต
3	ประดิษฐ์งานเชือกตามรูปแบบที่กำหนด <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของใช้และตกแต่ง 2. ประเภทเครื่องประดับ
4	การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เชือกชนิดต่าง ๆ
2. ห่วงไม้/พลาสติก
3. ลูกปัดไม้/พลาสติก
4. ไฟแช็ค
5. แผ่นบอร์ด
6. เข็มหมุด
7. กรรไกร
8. เข็มโครเชต์
9. วัสดุตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากเชือก
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6112	งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการ ออกแบบ การเลือก การเตรียม เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ในงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม
2. ออกแบบ งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้ เครื่องตกแต่ง
3. ประดิษฐ์ชิ้นงานตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้ เครื่องตกแต่ง
4. คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจัดจำหน่าย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ในงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม ออกแบบ ประดิษฐ์งานตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้เครื่องตกแต่ง คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจัดจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการจัดประดิษฐ์งานตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้เครื่องตกแต่ง <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบงานตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้เครื่องตกแต่ง 2. เลือกการเตรียม เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ในงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้เครื่องตกแต่ง
2	ประดิษฐ์งานตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้เครื่องตกแต่ง <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบชิ้นงานตามสมัยนิยมประเภทเครื่องใช้เครื่องตกแต่ง 2. ประดิษฐ์ชิ้นงานตามสมัยนิยม ประเภทเครื่องใช้ เครื่องตกแต่ง
3	คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจัดจำหน่าย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาจัดจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. อุปกรณ์งานประดิษฐ์
2. วัสดุประดิษฐ์ชิ้นงาน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์ประดอย
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6113	กระเป๋าสานพลาสติก	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีทำกระเป๋าสานพลาสติก
2. ปฏิบัติการสานกระเป๋าด้วยเส้นพลาสติกตามรูปแบบที่กำหนด
3. คำนวณราคาต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีสานลายเบื้องต้น วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกระเป๋าสานเส้นพลาสติก ขั้นตอนและเทคนิควิธีการทำกระเป๋าสานเส้นพลาสติกแบบต่าง ๆ การดูแลรักษาชิ้นงาน คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในงานกระเป๋าสานพลาสติก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุที่ใช้ในงานกระเป๋าสานพลาสติก 2. การเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ในงานกระเป๋าสานพลาสติก
2	สานลายเบื้องต้น <ol style="list-style-type: none"> 1. ลายขัด 2. ลายสาน 3. ลายก้างปลา
3	ออกแบบและประดิษฐ์กระเป๋าสานเส้นพลาสติกตามรูปแบบที่กำหนด <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบงานสานรูปทรงเหลี่ยม 2. ออกแบบงานสานรูปแบบกลม
4	การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เส้นพลาสติก
2. แม่พิมพ์ รูปแบบทรงกระเป๋
3. หุสำเร็จ
4. ลวด
5. หนังหุ้มมูม
6. กระจดุมแป๊ป
7. ตาไก่
8. เครื่องตอก
9. ค้อน
10. เครื่องปั้ม
11. คีมตัดลวด
12. กรรไกร
13. คัตเตอร์
14. วัสดุตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากวัสดุสังเคราะห์
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6114	แปรรูปเสื่อกกเป็นของใช้	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำของใช้จากเสื่อกก
2. ประดิษฐ์ของใช้จากเสื่อกก
3. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้เสื่อกก เพื่อนำมาแปรรูปเป็นของใช้ เลือก วัสดุอุปกรณ์ เทคนิควิธีการแปรรูป คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำของใช้ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุในการทำของใช้ 2. การเตรียมอุปกรณ์ในการทำของใช้
2	แปรรูปเสื่อกกเป็นกล่องที่ชูรูปทรงต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. กล่องที่ชูรูปทรงกลม 2. กล่องที่ชูรูปทรงเหลี่ยม
3	การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เลื่อย
2. แผ่นรองตัด
3. กรรไกร
4. คัตเตอร์
5. ไม้บรรทัดเหล็ก
6. กาว/แปรงทากาว
7. สก๊อตเทป
8. ผ้าก๊วน
9. ผ้ารองใน
10. อุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือผลิตภัณฑ์จากเลื่อย
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6115	งานประดิษฐ์ต้นไม้มงคล	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ต้นไม้มงคล
2. ออกแบบและประดิษฐ์ต้นไม้มงคลตามรูปแบบที่กำหนด
3. คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในการประดิษฐ์ต้นไม้มงคล หลักการร้อยลูกปัด เลื่อม การออกแบบรูปร่างของต้นไม้มงคล ขั้นตอนการประดิษฐ์ต้นไม้มงคล คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือกวัสดุ อุปกรณ์สำหรับประดิษฐ์ต้นไม้มงคล <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุสำหรับประดิษฐ์ต้นไม้มงคล 2. การเตรียมอุปกรณ์สำหรับประดิษฐ์ต้นไม้มงคล
2	งานออกแบบและประดิษฐ์ต้นไม้มงคล <ol style="list-style-type: none"> 1. ประดิษฐ์ต้นไม้มงคลจากลูกปัด 2. ประดิษฐ์ต้นไม้มงคลจากเลื่อม 3. ประดิษฐ์ต้นไม้มงคลจากหิน
3	งานคำนวณต้นทุนการผลิตและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คัดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ลวดเงา
2. ลูกปัด
3. หิน
4. เลื่อม
5. คีมตัดลวด
6. คีมปากจิ้งจก
7. ภาชนะทรงเตี้ย
8. วัสดุตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์ประดอย
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6116	งานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์
2. ออกแบบงานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์
3. ประดิษฐ์งานจากวัสดุสังเคราะห์ตามแบบที่กำหนด
4. คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในงานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์ คุณสมบัติของวัสดุสังเคราะห์ ออกแบบประดิษฐ์และตกแต่ง งานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์ คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ งานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุงานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์ 2. การเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์จากวัสดุสังเคราะห์
2	งานออกแบบตกแต่งงานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทเครื่องประดับ 2. ประเภทตกแต่งบ้าน
3	งานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทเครื่องประดับ 2. ประเภทตกแต่งบ้าน
4	งานคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. หัวแร้งพร้อมมีด
2. กรรไกรปลายแหลม
3. กาวลาเท็กซ์
4. ตู๊ดตูดอกขนาดต่าง ๆ
5. กระดุมหัวสีเงิน/สีทอง
6. สีเขียนแก้วสีเขียว สีเหลือง สีแดง สีชมพู สีเงิน/ทอง สีน้ำเงิน สีฟ้า สีส้ม สีขาว
7. แผ่นพลาสติกชนิดหนา
8. แผ่นอะคริลิค
9. หนังพีวีซี คละสี
10. ตะขอสำหรับเครื่องประดับ
11. โข้และห่วงพลาสติกคละสี
12. ถุงแก้ว
13. ลูกบิดชนิดต่าง ๆ
14. พวงกุญแจ
15. ห่วงโลหะคละขนาด
16. กรรไกรตัดผ้า
17. ไยสังเคราะห์
18. เชือกเทียน/เชือกหนัง
19. เหล็กแหลมด้านเล็ก
20. เชือกสังเคราะห์
21. อุปกรณ์สังเคราะห์ใช้ตกแต่ง
22. แผ่นรองตัด
23. ฟุตเหล็กขนาด 12 นิ้ว


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากวัสดุสังเคราะห์
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6117	ของชำร่วยและของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt)	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการ ออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในงานควิลท์ (Quilt)
2. ออกแบบ ของชำร่วยของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt)
3. ประดิษฐ์ของชำร่วยของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt)
4. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุและอุปกรณ์ในงานควิลท์ออกแบบ และประดิษฐ์ของชำร่วย ของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt) คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานหลักการออกแบบและจัดประดิษฐ์ของชำร่วยของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt) <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบของชำร่วยของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt) 2. การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานควิลท์ (Quilt)
2	งานประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึกประเภทของควิลท์ (Quilt) <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบของชำร่วยของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt) 2. ประดิษฐ์ของชำร่วย ของที่ระลึกประเภทงานควิลท์ (Quilt)
3	งานคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	50
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กรรไกร
2. เข็ม ด้าย
3. วัสดุในงานควิลท์ (Quilt)

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานเย็บปักถักร้อยด้วย Quilt
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6201	งานประดิษฐ์ประเภทกระดาษ	60 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับประดิษฐ์งานประเภทกระดาษ
2. ออกแบบรูปทรงชิ้นงาน และสร้างรูปทรงชิ้นงาน
3. ประดิษฐ์ชิ้นงานจากวัสดุประเภทกระดาษตามรูปแบบที่กำหนด
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ การประดิษฐ์งานประเภทกระดาษ ออกแบบ สร้างรูปทรงชิ้นงาน และประดิษฐ์งาน ประเภทกระดาษตามรูปแบบที่กำหนด คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์สำหรับประดิษฐ์ วัสดุประเภทกระดาษ 1. เลือกวัสดุ 2. เตรียมอุปกรณ์
2	งานออกแบบรูปทรง ชิ้นงานประดิษฐ์ วัสดุประเภทกระดาษ 1. ประเภทของใช้ 2. ประเภทของที่ระลึก
3	ประดิษฐ์วัสดุประเภทกระดาษตามรูปแบบที่กำหนด 1. ประเภทของใช้ 2. ประเภทของที่ระลึก
4	งานคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คัดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กระดาษชนิดต่าง ๆ
2. คีมปากตัด
3. คีมปากแหลม
4. พลาสติกปูโต๊ะ
5. สีประเภทต่าง ๆ
6. แลคเกอร์ น้ำมันสน ยูรีเทน ฯลฯ
7. แปรงทาสีขนาดต่าง ๆ
8. ทินเนอร์
9. กรรไกร
10. ลวด
11. แม่แบบอื่นๆ ตามต้องการเช่นดินน้ำมัน แบบซิลิโคน ลูกโป่ง สำเร็จ ฯลฯ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากกระดาษ
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6202	งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า	60 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า
2. ออกแบบชิ้นงานผลิตภัณฑ์จากผ้า
3. ประดิษฐ์ชิ้นงานผลิตภัณฑ์จากผ้า
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า ออกแบบและประดิษฐ์ชิ้นงานผลิตภัณฑ์จากผ้า การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ 2. เตรียมวัสดุในการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า
2	ออกแบบและประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้าตามรูปแบบที่กำหนด <ol style="list-style-type: none"> 1. ผลิตภัณฑ์ประเภทของที่ระลึก 2. ผลิตภัณฑ์ประเภทของใช้และของตกแต่ง
3	คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. จักรเย็บผ้า
2. กรรไกร
3. โต๊ะปฏิบัติการ
4. ผ้าชนิดต่าง ๆ
5. ฟองน้ำ/ไฮโพลีเอสเทอร์
6. อุปกรณ์ในการตัดเย็บ
7. โรเลอร์กัดเตอร์
8. ไม้บรรทัดสำหรับงานตัดเย็บ
9. แผ่นรองตัด
10. วัสดุในการตกแต่ง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากผ้า
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະສັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6203	เครื่องประดับจากคริสตัล ลูกปัดและหิน	60 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ และอุปกรณ์เครื่องมือ ใช้สำหรับงานเครื่องประดับจากคริสตัล ลูกปัด และหิน
2. ร้อยคริสตัลลูกปัดและหินเป็นเครื่องประดับ
3. คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติการใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ สำหรับงานร้อยเครื่องประดับจากคริสตัลลูกปัดและหิน อ่านแบบลวดลายขั้นตอนการร้อยคริสตัล ลูกปัดและหินเป็นเครื่องประดับ คำนวณราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกวัสดุและอุปกรณ์สำหรับงานร้อยคริสตัล ลูกปัดและหินเป็นเครื่องประดับ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุสำหรับงานร้อยคริสตัล ลูกปัดและหินเป็นเครื่องประดับ 2. การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับงานร้อยคริสตัล ลูกปัดและหินเป็นเครื่องประดับ
2	งานร้อยและคริสตัล ลูกปัดและหิน เป็นเครื่องประดับตามแบบที่กำหนด <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทสร้อยคอ 2. สร้อยข้อมือ 3. ประเภทแหวน
3	การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. คีมปากแหลม
2. คีมปากตัด
3. หัวแร้ง
4. ปืนกาว
5. กรรไกร
6. ที่ตัดกระดาษขนาด 18 นิ้ว
7. คีมตัดเหล็ก
8. โลหะชนิดต่าง ๆ
9. พลาสติก
10. วัสดุตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสืองานประดิษฐ์จากคริสตัล - หนังสืองานประดิษฐ์จากลูกปัด หิน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6204	งานประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก	60 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับงานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก
2. ออกแบบและประดิษฐ์งานจากวัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในงานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก ออกแบบและประดิษฐ์งานจากวัสดุเหลือใช้ ประเภทต่าง ๆ การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์งานจากวัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบงานประดิษฐ์ วัสดุเหลือใช้จากเหล็กและพลาสติก 2. เตรียมเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ งานประดิษฐ์ วัสดุเหลือใช้จากเหล็กและพลาสติก
2	ออกแบบและประดิษฐ์งานวัสดุเหลือใช้จากเหล็กและพลาสติก <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทเครื่องใช้ เครื่องตกแต่ง 2. ประเภทของที่ระลึก
3	การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. คีมปากแหลม
2. คีมปากตัด
3. หัวแร้ง
4. ปืนกาว
5. กรรไกร
6. ที่ตัดกระดาษขนาด 18 นิ้ว
7. คีมตัดเหล็ก
8. โลหะชนิดต่าง ๆ
9. พลาสติก
10. วัสดุตกแต่งอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. อ่านออกเขียนได้
2. อายุ 12 ปี ขึ้นไป

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6301	กระเป๋าสตางค์ทำมือ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเลือกวัสดุและอุปกรณ์
2. ออกแบบและสร้างแบบกระเป๋าสตางค์ด้วยมือ
3. ตัดเย็บและตกแต่งกระเป๋าสตางค์
4. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด ลักษณะกระเป๋าสตางค์ทำด้วยมือ ขนาดมาตรฐานของกระเป๋าสตางค์ วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การวัดขนาด การสร้างแบบกระเป๋าสตางค์แบบต่าง ๆ เทคนิค การตัดเย็บกระเป๋าสตางค์แบบต่าง ๆ คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือกผ้าและวัสดุตกแต่งกระเป๋าสตางค์ทำมือ <ol style="list-style-type: none"> 1. วิธีการเลือกผ้า 2. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์
2	งานออกแบบและสร้างแบบกระเป๋าสตางค์ทำมือแบบต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบและสร้างแบบกระเป๋าทำมือแบบต่าง ๆ
3	งานตัดเย็บและตกแต่งกระเป๋าสตางค์ทำด้วยมือ <ol style="list-style-type: none"> 1. กระเป๋าสตางค์รูปทรงเลขาคณิต 2. กระเป๋าสตางค์รูปทรงเลียนแบบธรรมชาติ 3. กระเป๋าสตางค์รูปทรงอิสระ
4	งานราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ผ้า
2. โตะรีดผ้า
3. เตารีด
4. กรรไกรตัดผ้า
5. ไม้บรรทัด
6. สายวัดตัว
7. กระดาษสร้างแบบ
8. ซอล์ค/ปากกาเขียนผ้า
9. ดินสอเขียนแบบ
10. เข็มมือ
11. เข็มหมุด
12. ไยโพลีเอสเตอร์
13. วัสดุอุปกรณ์ในการตกแต่ง
14. ด้าย

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือประดิษฐ์กระป๋องกระดาษ
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลั่น	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6302	งานประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก
2. ประดิษฐ์ของชำร่วยของที่ระลึกตามรูปแบบที่กำหนด
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ของชำร่วย และของที่ระลึกตามสมัยนิยม การประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึกในงานต่าง ๆ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือกวัสดุอุปกรณ์ประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัสดุในการประดิษฐ์ 2. การเลือกเครื่องมืออุปกรณ์ในการประดิษฐ์
2	งานออกแบบของชำร่วยและของที่ระลึก
3	งานประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึกในงานต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. ของที่ระลึกในงานมงคล 2. ของที่ระลึกในงานอวมงคล
4	งานคำนวณต้นทุนการผลิตและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรบ	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เข็มด้าย #10
2. กรรไกร
3. มีดคัตเตอร์
4. กระดาษแข็ง
5. โฟม
6. ริบบิ้น+ดอกไม้
7. ยางมัดของ
8. ตะกร้า
9. ไม้แขวนเสื้อ
10. สายยางเล็ก
11. ผ้า (ผลิตภัณฑ์)
12. วัสดุอื่นๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือประดิษฐ์ของที่ระลึก
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6303	งานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ประเภทโลหะและพลาสติก	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ การประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้
2. ออกแบบและประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้ตามรูปแบบที่กำหนด
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ วัสดุเหลือใช้ประเภทต่างๆ การประดิษฐ์วัสดุเหลือใช้ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานออกแบบชิ้นงานจากวัสดุเหลือใช้ <ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ 2. เลือกวัสดุ
2	งานออกแบบชิ้นงานจากวัสดุเหลือใช้ <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบวัสดุเหลือใช้เป็นของใช้ 2. การออกแบบวัสดุเหลือใช้เป็นของประดับ 3. การออกแบบวัสดุเหลือใช้ของตกแต่ง
3	งานประดิษฐ์เหลือใช้ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของใช้ 2. ประเภทของประดับ 3. ประเภทของตกแต่ง
4	งานคำนวณต้นทุนการผลิตและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	50
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เข็มด้าย #10
2. กรรไกร
3. มีดคัตเตอร์
4. ปืนยิงกาว
5. ตุ้ดตุ้
6. ที่รองตัด/แท่นตัด
7. ไดรเป่าผม
8. คีมตัด/ปากแหลม
9. วัสดุเหลือใช้ประเภทต่าง ๆ
10. สีส
11. หัวแร้ง
12. เชือกชนิดต่าง ๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือประดิษฐ์ประดอยของจากวัสดุเหลือใช้
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป		กลุ่มวิชางานประดิษฐ์
1403-6304	หัตถกรรมงานเชือก	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ในงานหัตถกรรมงานเชือก
2. เลือกใช้เชือกให้มีความเหมาะสมกับงาน
3. ออกแบบและสร้างชิ้นงานจากเชือกตามรูปแบบที่กำหนด
4. คิดคำนวณต้นทุนและราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกและเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ในงานหัตถกรรมจากเชือก คุณสมบัติของเชือก วิธีการมัด ผูก ถักปม การออกแบบชิ้นงานในรูปแบบต่าง ๆ คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือก เตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในงานหัตถกรรมงานเชือก <ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ 2. การเลือกใช้เชือก
2	งานมัดปมพื้นฐาน <ol style="list-style-type: none"> 1. การผูกสาย 2. การมัดปม 3. การถัก
3	งานออกแบบและสร้างงานจากเชือก <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทของใช้ 2. ประเภทของที่ระลึก 3. ประเภทเครื่องประดับ
4	คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. คิตรายจำหน่าย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เชือก ชนิดต่าง ๆ
2. แผ่นบอร์ด
3. เช็มหมุด
4. ลูกปัด
5. หิน
6. ไฟแช็ก
7. กรรไกร
8. คีมตัดลวด
9. ปากคีบ
10. อุปกรณ์ตกแต่งในงานประดิษฐ์

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสืองานหัตถกรรมจากเชือก
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์	
1403-6305	งานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัด และหิน	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และอุปกรณ์สำหรับงานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัด และหิน
2. ออกแบบงานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัด และหิน
3. ประดิษฐ์งานคริสตัล ลูกปัดและหิน
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเตรียมการ การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในงานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัด และหิน ออกแบบและประดิษฐ์งานจากคริสตัล ลูกปัดและหิน การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์งานจากคริสตัล ลูกปัด และหิน 1. การออกแบบ 2. การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์
2	ออกแบบชิ้นงานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัดและหิน
3	ประดิษฐ์งานจากคริสตัลลูกปัดและหิน 1. ประเภทของที่ระลึก 2. ประเภทของใช้และตกแต่ง 3. ประเภทของเครื่องประดับ
4	การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	50
2	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. คริสตัล ลูกปัด หิน ชนิดต่าง ๆ
2. เอ็น ลวด เชือกเทียน
3. คีมตัดลวด
4. คีมปากจิ้งจก
5. ปากคีม
6. วัสดุตกแต่งอื่นๆ
7. ภาชนะสำหรับใส่อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสืองานประดิษฐ์จากคริสตัล - หนังสืองานประดิษฐ์จากลูกปัด หิน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ


ลำดับ	ระยะเวลาเรียน (ชั่วโมง)	จำนวนหลักสูตร
1	1 - 30	11
2	31 - 60	2
3	61 - 90	4
4	91 - 120	-
5	121 - 150	-
6	151 - 180	-
7	181 - 210	-
8	211 - 240	-
9	241 ชั่วโมงขึ้นไป	-
รวม		17



หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช 2558
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ
กลุ่มวิชางานสมุนไพร กลุ่มวิชางานธุรกิจจัดตกแต่งพิธีและสถานที่ กลุ่มวิชางานบริหาร

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
1	1404-1101	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานอาชีพ	30
2	1404-1102	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อความงาม	30
3	1404-1103	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน	30
4	1404-1104	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานเกษตรกรรม	30
5	1404-1105	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทย	30
6	1404-2101	จัดซื้อติดเสื้อผ้าแบบต่าง ๆ	6
7	1404-2102	ตกแต่งสถานที่ด้วยลูกโป่ง	6
8	1404-2103	จับจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ	12
9	1404-2104	แบคดรอปดอกไม้กระดาษ (BACKDROP)	12
10	1404-2105	พวงหรีดดอกไม้จันทร์	15
11	1404-2106	จับจีบและผูกผ้า	30
12	1404-2301	จัดดอกไม้แบบสากล	75
13	1404-2302	จัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ	75
14	1404-2303	จัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ	75
15	1404-2304	งานตกแต่งสถานที่	75
16	1404-3201	งานดูแลผู้สูงอายุ	45
17	1404-3206	งานผู้ช่วยผู้พิการ	45
รวม 17 หลักสูตร			



	หลักสูตรวิชาชีพพระยาล้าน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานสมุนไพร	
1404-1101	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานอาชีพ	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร
2. แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทยาหม่อง ยาดมสมุนไพร น้ำมันสมุนไพร
3. แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทแชมพูสระผมผสมสมุนไพร ครีมนวดผมผสมสมุนไพร
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทดูแลผิวพรรณ
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทดูแลรักษาช่องปาก
6. แปรรูปผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องสำอางสมุนไพร
7. คิดคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามประเภทผลิตภัณฑ์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสมุนไพร การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทยาหม่อง ยาดมสมุนไพร น้ำมันสมุนไพร แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทแชมพูสระผม ครีมนวดผม แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทดูแลผิวพรรณ แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทดูแลรักษาช่องปาก แปรรูปผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องสำอางสมุนไพร คิดคำนวณราคาต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรและการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร 2. การเก็บ การแปรรูป การเก็บรักษา และเทคนิคการเตรียมสมุนไพร 3. การนำสมุนไพรไปใช้ในทางที่ถูกต้อง 4. การจำแนกสมุนไพรในการดูแลรักษาสุขภาพ 5. การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานอาชีพ
2	แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทยาหม่อง ยาดมสมุนไพร น้ำมันสมุนไพร <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำยาหม่องสมุนไพร 2. การทำยาดมสมุนไพร 3. การทำน้ำมันเหลืองสมุนไพร 4. การทำพิมเสนน้ำ 5. การทำยาดมส้มมือ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
3	แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทดูแลทรงผม <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำแชมพูสระผมผสมสมุนไพรใบหมี 2. การทำครีมหวดผมผสมสมุนไพรใบหมี 3. การทำน้ำมันสมุนไพรบำรุงผม 4. การทำซิลค์กี้แฮร์โค้ดสมุนไพร 5. การทำครีมสมุนไพรหมักผม
4	แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทดูแลผิวพรรณ <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำครีมสมุนไพรมะขาม 2. การทำผงขัดผิวผสมสมุนไพร 3. การทำโลชั่นสมุนไพรบำรุงผิว 4. การทำครีมสมุนไพรอาบน้ำ 5. การทำสบู่ก้อนสมุนไพร 6. การทำน้ำแร่สำหรับอาบ 7. การทำนํานมสำหรับอาบ 8. การทำแป้งสมุนไพรขัดผิว 9. การทำแป้งเย็นสมุนไพร 10. การทำเกลือขัดผิว
5	แปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรประเภทดูแลรักษาช่องปาก <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำยาสีฟันผสมสมุนไพร 2. การทำยาสีฟันครีมสมุนไพร 3. การทำน้ำยาบ้วนปากผสมสมุนไพร
6	แปรรูปผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพร <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำน้ำผักผลไม้ 2. การทำน้ำชารางจืด 3. การทำน้ำชาตะไคร้ 4. การทำน้ำชาแก่นฝาง 5. การทำน้ำชาคลอโรฟิลล์ 6. การทำน้ำชาใบหม่อน

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เขยือก
2. ตวง
3. เขยือกน้ำแก้ว
4. อ่างแก้ว
5. ชุดเครื่องปั่น
6. ชุดเครื่องคั้น
7. เขียง
8. มีด
9. ปีกเกอร์
10. กระจกตวง
11. ที่คนแบบแบ่งแก้ว
12. ชุดช้อนตวง
13. กระจกชอนกรอง
14. อุปกรณ์สำหรับทุบ
15. ชุดตะเกียง
16. ชุดเครื่องชั่ง
17. ครก
18. เทอร์โมมิเตอร์
19. กาละมัง
20. ถังน้ำพลาสติกก้นเรียบ
21. ไม้พาย
22. พายยาง
23. เต้าแก๊ส
24. ชุดกระบวย
25. อุปกรณ์ปิดปากถุง


26. ตาซัง ขนาด 1 กิโลกรัม
27. มีด
28. กรรไกร
29. หม้อสแตนเลสพร้อมฝา
30. ทัพพี
31. ชามสแตนเลส
32. หม้อตุ๋น
33. กระบวยสแตนเลส
34. ตะหลิว
35. หม้อนึ่ง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 1 2553, กรุงเทพฯ - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 2 2553, กรุงเทพฯ - เสรียม พงษ์บุญรอด. ไม้เทศเมืองไทย, เกษมบรรณกิจ, 2522.
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - สวนสมุนไพรสวนสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา - สวนสมุนไพรสมเด็จพระศรีนครินทร์ทราบรมราชชนนี - สวนสมุนไพรผักพื้นบ้านกรมส่งเสริมการเกษตร - สถานประกอบการต่าง ๆ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

มีความรู้อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานสมุนไพร	
1404-1102	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อความงาม	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรเพื่อความงาม
2. การใช้วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อความงาม
3. ผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อความงาม
4. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายตามประเภทผลิตภัณฑ์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สมุนไพรเพื่อความงาม การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ใน งานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรความงาม ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร คิดคำนวณราคาต้นทุนและ กำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสมุนไพรเพื่อความงาม <ol style="list-style-type: none"> 1. ความหมายของสมุนไพร ลักษณะของสมุนไพร การขยายพันธุ์สมุนไพร 2. การเก็บ การแปรรูป การเก็บรักษา และเทคนิคการเตรียมสมุนไพร 3. การนำสมุนไพรไปใช้ในทางที่ถูกต้อง 4. การจำแนกสมุนไพรในการดูแลสุขภาพสุขภาพความงาม 5. การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อความงาม
2	ปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานอาชีพและความงามชนิดต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. ทำผงขัดสมุนไพรหน้าเต่ง 2. ทำครีมสมุนไพรนวดหน้า 3. ทำลูกประคบหน้า 4. ทำผงสมุนไพรขัดผิว 5. ทำเกลือขัดผิว 6. ทำผงธัญพืชพอกผิว 7. ทำน้ำมันสมุนไพรบำรุงผิว 8. ทำครีมสมุนไพรมะเขือเทศ 9. ทำครีมสมุนไพรมะขามนมสด 10. ทำสมุนไพรแช่มือ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
	11. ทำสมุนไพรรัดมือ 12. ทำสมุนไพรรพอกมือ 13. ทำน้ำมันสมุนไพรรวดมือ 14. ทำสมุนไพรรักษาเท้า 15. ทำสมุนไพรรัดเท้า 16. ทำแป้งสมุนไพรรัดปลิ้นเท้า 17. ทำครีมสมุนไพรรักษาแก้ส้นเท้าแตก
3	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เขยือก
2. ตวง
3. เขยือกน้ำแก้ว
4. อ่างแก้ว
5. ชุดเครื่องปั่น
6. ชุดเครื่องคั้น
7. เขียง
8. มีด
9. ปีกเกอร์
10. กระจบอกลง
11. ที่คนแบบแห้งแก้ว
12. ชุดช้อนตวง
13. กระจบรอง
14. อุปกรณ์สำหรับทุบ


15. ชุดตะเกียง
16. ชุดเครื่องชั่ง
17. ครก
18. เทอร์โมมิเตอร์
19. กาละมัง
20. ถังน้ำพลาสติกก้นเรียบ
21. ไม้พาย
22. พายยาง
23. เต้าแก๊ส
24. ชุดกระบวย
25. อุปกรณ์ปิดปากถุง
26. ตาชั่ง ขนาด 1 กิโลกรัม
27. มีด
28. กรรไกร
29. หม้อสแตนเลสพร้อมฝา
30. ทัพพี
31. ชามสแตนเลส
32. หม้อตุ๋น
33. กระบวยสแตนเลส
34. ตะหลิว
35. หม้อนึ่ง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 1 2553, กรุงเทพฯ - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 2 2553, กรุงเทพฯ - เสงี่ยม พงษ์บุญรอด. ไม้เทศเมืองไทย, เกษมบรรณกิจ, 2522.
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - สวนสมุนไพรสวนสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา - สวนสมุนไพรสมเด็จพระศรีนครินทร์ทราบรมราชชนนี - สวนสมุนไพรผักพื้นบ้านกรมส่งเสริมการเกษตร - สถานประกอบการต่าง ๆ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

มีความรู้อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานสมุนไพร	
1404-1103	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสารวัตถุที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์
2. การใช้วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับงานผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน
3. ผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายตามประเภทผลิตภัณฑ์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สารวัตถุ การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือนชนิดต่าง ๆ ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ คิดคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารวัตถุ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกใช้สารวัตถุ 2. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับงานผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน
2	ปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน <ol style="list-style-type: none"> 1. ทำน้ำยาซักผ้า 2. ทำน้ำยาจัดคราบฝังลึก 3. ทำน้ำยาซักผ้าอ้อม 4. ทำน้ำยาล้างขวดนม 5. ทำน้ำยาปรับผ้านุ่ม 6. ทำน้ำยารีดผ้าเรียบ 7. ทำน้ำยาล้างพื้น 8. ทำน้ำยาล้างรถ 9. ทำน้ำยาเช็ดกระจก 10. ทำน้ำยาอัดกลีบ 11. ทำน้ำยาถูพื้นฆ่าเชื้อโรค 12. ทำสบู่ล้างมือ 13. ทำเจลล้างมือ 14. ทำน้ำยาสมุนไพรล้างจาน 15. ทำน้ำยาซักผ้าไหม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
3	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เข็ยอก
2. ตวง
3. เข็ยอกน้ำแก้ว
4. อ่างแก้ว
5. ชุดเครื่องปั่น
6. ชุดเครื่องคั้น
7. เข็ยง
8. มีด
9. ปีกเกอร์
10. กระจกบอกลง
11. ที่คนแบบแบ่งแก้ว
12. ชุดช้อนตวง
13. กระจกชอนกรอง
14. อุปกรณ์สำหรับทุบ
15. ชุดตะเกียง
16. ชุดเครื่องชั่ง
17. ครก
18. เทอร์โมมิเตอร์
19. กาละมัง
20. ถังน้ำ
21. ไม้พาย


22. พายยาง
23. เต้าแก๊ส
24. ชุดกระบวย
25. อุปกรณ์ปิดปากถุง
26. ตาชั่ง ขนาด 1 กิโลกรัม
27. มีด
28. กรรไกร
29. หม้อสแตนเลสพร้อมฝา
30. ทัพพี
31. ชามสแตนเลส
32. หม้อตุ๋น
33. กระบวยสแตนเลส
34. หม้อนึ่ง
35. ตะหลิว

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 1 2553, กรุงเทพฯ - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 2 2553, กรุงเทพฯ - เสี่ยงยม พงษ์บุญรอด. ไม้เทศเมืองไทย , เกษมบรรณกิจ, 2522.
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - สวนสมุนไพรสวนสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา - สวนสมุนไพรสมเด็จพระศรีนครินทร์ทราบรมราชชนนี - สวนสมุนไพรผักพื้นบ้านกรมส่งเสริมการเกษตร - สถานประกอบการต่าง ๆ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

มีความรู้อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานสมุนไพร	
1404-1104	ผลิตภัณฑ์เพื่องานเกษตรกรรม	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรและสารวัตถุพิษที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์
2. การใช้วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานเกษตรกรรม
3. ผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานเกษตรกรรม
4. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายตามประเภทผลิตภัณฑ์

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สมุนไพร สารวัตถุพิษ การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานเกษตรกรรมได้ ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร คิดคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารวัตถุพิษ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกใช้สารวัตถุพิษ 2. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานเกษตรกรรม
2	ปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานเกษตรกรรม <ol style="list-style-type: none"> 1. ทำน้ำยาจุลินทรีย์EM 2. ทำน้ำยาสมุนไพรปราบแมลงและหนอน 3. ทำน้ำยาสมุนไพรปราบหนอนและเพลี้ย 4. ทำน้ำยาสมุนไพรปราบหรือกำจัดหมีดกระโดด 5. ทำน้ำยาสมุนไพรปราบเชื้อราและไร 6. ทำน้ำยาสมุนไพรป้องกันใบข้าวไหม้ริดผ้าเรียบ 7. ทำน้ำยาสมุนไพรปราบหญ้าและศัตรูพืช 8. ทำน้ำยาฮอร์โมนผลไม้ 9. ทำน้ำยาสมุนไพรสารสกัดพืชหมัก 10. ทำน้ำยาสมุนไพรป้องกันและกำจัดแมลง 11. ทำน้ำยาสมุนไพรสารสกัดเปลือกมังคุดกำจัดเชื้อรา 12. ทำสารสกัดสมุนไพรเร่งดอกไล่แมลง 13. ทำสารสกัดสมุนไพรป้องกันเชื้อราในผลไม้

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
	14. ทำน้ำยาสมุนไพรป้องกันกำจัดศัตรูพืชทั่วไป 15. ทำน้ำยาสมุนไพรบำรุงผิวกระตุ้นผลผลิต 16. ทำสารสกัดสมุนไพรป้องกันผลร่วง 17. ทำสารสกัดสมุนไพรชีวภาพผสม 18. ทำสารสกัดสมุนไพรจากกากถั่วเหลือง 19. ทำสารสกัดสมุนไพรเร่งยอด 20. ทำฮอร์โมนพืชสีเขียว 21. ทำฮอร์โมนเร่งดอก 22. ทำฮอร์โมนผลไม้สุก 23. ทำจุลินทรีย์กำจัดศัตรูพืช 24. ทำสารสกัดสมุนไพรบำรุงผิวกระตุ้นการสืบพันธุ์ 25. ทำสารสกัดสมุนไพรเพิ่มความหวานให้แก่ผลไม้
3	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เขี่ยอก
2. ตวง
3. เขี่ยกน้ำแก้ว
4. อ่างแก้ว
5. ชุดเครื่องปั่น
6. ชุดเครื่องคั้น
7. เขี่ยง
8. มีด
9. ปีกเกอร์
10. กระจกบอทวง
11. ที่คนแบบแท่งแก้ว
12. ชุดช้อนตวง
13. กระจกชอนกรอง
14. อุปกรณ์สำหรับทุบ
15. ชุดตะเกียง
16. ชุดเครื่องชั่ง
17. ครก
18. เทอร์โมมิเตอร์
19. กาละมัง
20. ถังน้ำ
21. ไม้พาย
22. พายยาง
23. เต้าแก๊ส
24. ชุดกระบวย
25. อุปกรณ์ปิดปากถุง
26. ตาชั่ง ขนาด 1 กิโลกรัม
27. มีด
28. กรรไกร
29. หม้อสแตนเลสพร้อมฝา
30. ทัพพี
31. ชามสแตนเลส
32. หม้อตุ๋น
33. กระบวยสแตนเลส
34. หม้อนึ่ง
35. ตะหลิว

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 1 2553, กรุงเทพฯ - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 2 2553, กรุงเทพฯ - เสงี่ยม พงษ์บุญรอด. ไม้เทศเมืองไทย, เกษมบรรณกิจ, 2522.
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - สวนสมุนไพรสวนสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา - สวนสมุนไพรสมเด็จพระศรีนครินทร์ทราบรมราชชนนี - สวนสมุนไพรผักพื้นบ้านกรมส่งเสริมการเกษตร - สถานประกอบการต่าง ๆ

พินความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

มีความรู้อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานสมุนไพร	
1404-1105	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทย	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรและสารวัตุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์
2. การใช้วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทย
3. ผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทยชนิดต่าง ๆ ได้
4. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้สมุนไพร สารวัตุดิบ การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทยชนิดต่าง ๆ ได้ ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ คิดคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารวัตุดิบ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกใช้สารวัตุดิบ 2. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับงานผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทย
2	ปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทย <ol style="list-style-type: none"> 1. ทำลูกประคบผม 2. ทำนํายาสมุนไพรสระผม 3. ทำโคลนหมักผมสมุนไพร 4. ทำนํ้ามันหมักผมขนาดหนังศีรษะ 5. ทำครีมโกรกผมหอม 6. ทำเกลือโรมา 7. ทำเกลือนํ้ามันโรมา 8. ทำเกลือขัดผิว 9. ทำครีมสมุนไพรมะเขือเทศ 10. ทำครีมสมุนไพรมะขามนมนสด 11. ทำครีมสมุนไพรนวดหน้า 12. ทำลูกประคบหน้า 13. ทำผงสมุนไพรพอกหน้า ขัดหน้า บำรุงผิวหน้า

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
	14. ทำผงสมุนไพรขัดผิว 15. ทำน้ำมันสมุนไพรบำรุงผิว 16. ทำผงสมุนไพรธัญพืชพอกผิว 17. ทำสมุนไพรแช่มือ 18. ทำสมุนไพรขัดมือ 19. ทำน้ำมันสมุนไพรนวดมือ 20. ทำสมุนไพรพอกมือ 21. ทำสมุนไพรแช่เท้า 22. ทำสมุนไพรขัดเท้า 23. ทำแป้งสมุนไพรดับกลิ่นเท้า 24. ทำครีมสมุนไพรทาแก้ส้นเท้าแตก
3	คัดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย 1. คัดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	20
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมตามหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการฝึกอบรม	
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. เขี่ยอก
2. ตวง
3. เขี่ยกน้ำแก้ว
4. อ่างแก้ว
5. ชุดเครื่องปั่น
6. ชุดเครื่องคั้น
7. เขี่ยง
8. มีด
9. ปีกเกอร์
10. กระจกตวง
11. ที่คนแบบแท่งแก้ว
12. ชุดช้อนตวง
13. กระจกชอนกรอง
14. อุปกรณ์สำหรับทุบ
15. ชุดตะเกียง
16. ชุดเครื่องชั่ง
17. ครก
18. เทอร์โมมิเตอร์
19. กาละมัง
20. ถังน้ำ
21. ไม้พาย
22. พายยาง
23. เต้าแก๊ส
24. ชุดกระบวย
25. อุปกรณ์ปิดปากถุง
26. ตาชั่ง ขนาด 1 กิโลกรัม
27. มีด
28. กรรไกร
29. หม้อสแตนเลสพร้อมฝา
30. ทัพพี
31. ชามสแตนเลส
32. หม้อตุ๋น
33. กระบวยสแตนเลส
34. หม้อนึ่ง
35. ตะหลิว

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 1 2553, กรุงเทพฯ - ชานนท์ บุรี. ตำรับสมุนไพรไทยเพื่อเพิ่มรายได้ เล่ม 2 2553, กรุงเทพฯ - เสงี่ยม พงษ์บุญรอด. ไม้เทศเมืองไทย , เกษมบรรณกิจ, 2522.
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - สวนสมุนไพรสวนสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา - สวนสมุนไพรสมเด็จพระศรีนครินทร์ทราบรมราชชนนี - สวนสมุนไพรผักพื้นบ้านกรมส่งเสริมการเกษตร - สถานประกอบการต่าง ๆ

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

มีความรู้อ่านออกเขียนได้ หรือมีความสนใจ

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจจัดตกแต่งพิธีและสถานที่	
1404-2101	จัดช่อติดเสื้อแบบต่าง ๆ	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการ การจัดช่อติดเสื้อแบบต่าง ๆ
2. เลือกเครื่องใช้วัสดุ อุปกรณ์ การจัดช่อติดเสื้อแบบต่าง ๆ
3. จัดช่อติดเสื้อแบบต่าง ๆ
4. คิดคำนวณราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การจัดช่อติดเสื้อแบบต่าง ๆ ออกแบบเตรียมและเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการจัดช่อติดเสื้อแบบต่าง ๆ การคิดราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือกเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดช่อติดเสื้อ <ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดช่อติดเสื้อ 2. เตรียมดอกไม้ ใบไม้ที่ใช้ในการทำดอกไม้ติดเสื้อ
2	จัดดอกไม้ติดเสื้อแบบต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดช่อดอกไม้ติดเสื้อแบบของสด 2. การจัดช่อดอกไม้ติดเสื้อแบบดอกไม้แห้ง
3	คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ดอกไม้ ใบไม้ สดที่จะเลือกปฏิบัติงาน
2. ดอกไม้ ใบไม้แห้งที่จะเลือกปฏิบัติงาน
3. ริบบิ้น ดิน มุก เส้นมุก
4. เข็มกลัดติดเสื้อ ไม้ เทปกาวยี่ห้อสีเขียว

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือการจัดช่อดอกไม้ติดเสื้อ
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2102	ตกแต่งสถานที่ด้วยลูกโป่ง	6 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการ เลือก การเตรียม การใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง
2. ออกแบบตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง
3. ตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง
4. คำนวณต้นทุนและกำหนด กำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการออกแบบ การเลือก การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง ออกแบบตกแต่งสถานที่จากลูกโป่งแบบต่าง ๆ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง 2. การเลือกการเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง
2	ตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง 2. ตกแต่งสถานที่จากลูกโป่ง
3	คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตัวสลับเป่าลูกโป่ง
2. ลูกโป่งชนิดสีแบบต่าง ๆ
3. ชุ้ม
4. กรรไกร
5. คีมตัดลวด
6. ริปบิ้น
7. อุปกรณ์ตกแต่ง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสืองานตกแต่งด้วยลูกโป่ง - หนังสือการตกแต่งสถานที่ - หนังสือบ้านและสวน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2103	จับจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการเลือก การเตรียมการใช้วัสดุ อุปกรณ์ การจับจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ
2. จับจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะแบบต่าง ๆ
3. คิดคำนวณราคาต้นทุน และกำหนดราคา

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้เกี่ยวกับการเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์การจับจีบ ผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ จับจีบผ้าระบายโต๊ะอาหารแบบต่าง ๆ การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	ความรู้เกี่ยวกับการจับจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ 1. การเลือกการเตรียมการใช้วัสดุ อุปกรณ์การจับจีบผ้าระบายโต๊ะ
2	จับจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ 1. จับจีบผ้าระบายโต๊ะแบบต่าง ๆ
3	คิดราคาต้นทุนและ กำหนดราคาขาย 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ผ้าฝ้าย
2. ผ้าใยสังเคราะห์
3. ผ้าปูโต๊ะ
4. เครื่องยิง ลูกเครื่องยิง
5. เข็มหมุดหัวมุก
6. ลวด
7. เชือกฟาง
8. คีมตัดลวด
9. โต๊ะกลม โต๊ะสี่เหลี่ยม
10. ริปบินต่าง ๆ
11. เม็ดมุก
12. ดินทอง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - หนังสือการจับจีบผ้า
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2104	แบคดรอปดอกไม้กระดาษ (BACKDROP)	12 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการ เลือกเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในงานแบคดรอปดอกไม้กระดาษ
2. ออกแบบแบคดรอปดอกไม้กระดาษแบบต่าง ๆ
3. ประดิษฐ์ตกแต่งแบคดรอปดอกไม้กระดาษแบบต่าง ๆ
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการออกแบบ การเลือก การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์งานแบคดรอปดอกไม้กระดาษ ออกแบบประดิษฐ์ตกแต่งแบคดรอปดอกไม้กระดาษแบบต่าง ๆ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการประดิษฐ์ตกแต่งแบคดรอปดอกไม้กระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. การออกแบบแบคดรอปดอกไม้กระดาษ 2. การเลือก การเตรียม เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ตกแต่งแบคดรอปดอกไม้กระดาษ
2	ประดิษฐ์ตกแต่งแบคดรอปดอกไม้กระดาษ <ol style="list-style-type: none"> 1. ออกแบบแบคดรอปดอกไม้กระดาษ 2. ประดิษฐ์ตกแต่งแบคดรอปดอกไม้กระดาษ
3	คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. กระดาษชนิดสีต่าง ๆ
2. แบบครอบ
3. กรรไกร
4. เครื่องยิงพร้อมลวดยิง
5. กาวลาเท็กซ์ กาวอเนกประสงค์
6. วัสดุตกแต่ง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือประดิษฐ์แบบครอบดอกไม้กระดาษ - หนังสือการตกแต่งสถานที่ - หนังสือบ้านและสวน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2105	พวงหรีดและดอกไม้จันทน์	15 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการเลือก เตรียมใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์พวงหรีดและดอกไม้จันทน์
2. ประดิษฐ์พวงหรีดและดอกไม้จันทน์ตามรูปแบบ
3. การคิดราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือกเตรียมใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์พวงหรีดและดอกไม้จันทน์ ออกแบบพวงหรีด ดอกไม้จันทน์ ประดิษฐ์พวงหรีดแบบต่าง ๆ ประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์ดอกเดี่ยว ประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์ช่อประธาน การเก็บรักษา การคิดราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์พวงหรีดและดอกไม้จันทน์ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกเตรียมใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์พวงหรีดและดอกไม้จันทน์ 2. การออกแบบพวงหรีดและดอกไม้จันทน์
2	งานประดิษฐ์พวงหรีดและดอกไม้จันทน์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประดิษฐ์พวงหรีดแบบต่าง ๆ 2. ประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์ดอกเดี่ยว และดอกไม้จันทน์ช่อประธาน 3. การเก็บรักษาชิ้นงาน
3	งานคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมการทำงาน	แบบสังเกตพฤติกรรม	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. โครงพวงหรีดแบบต่าง ๆ
2. กระดาษชนิดต่าง ๆ และวัสดุอื่นๆ
3. ลวด ด้าย
4. กรรไกร
5. ไม้ไผ่เหลากลม
6. กาวเอนกประสงค์
7. คีมตัดลวด
8. รูป-เขียน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือการจัดพวงหรีด - หนังสือการประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2106	จับจีบและผูกผ้า	30 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับความสำคัญ รูปแบบ การจับจีบ และผูกผ้าประดับ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจับจีบ และออกแบบ การผูกผ้าแบบต่าง ๆ
3. จับจีบ ผูกผ้าแบบต่าง ๆ ตามขั้นตอน
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญ รูปแบบ การจับจีบและผูกผ้า การเลือก เตรียม ใ้และดูแลรักษาอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการเลือกผ้า การออกแบบและปฏิบัติการจับจีบและผูกผ้า เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ การเก็บรักษาผ้า การคิดราคาต้นทุนและราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	การเลือก เตรียมใช้วัสดุ อุปกรณ์ในงานจับจีบและผูกผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกเตรียมใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจับจีบและผูกผ้า 2. การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการจับจีบและผูกผ้า
2	การปฏิบัติงานจับจีบและผูกผ้า <ol style="list-style-type: none"> 1. การจับจีบผ้ารูปแบบต่าง ๆ 2. การผูกผ้าตกแต่ง เวที ตกแต่งสถานที่ต่าง ๆ
3	การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดค่าตอบแทนค่าบริการในงานจับจีบและผูกผ้า 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
2	สังเกตการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ผ้าแบบต่าง ๆ สำหรับการจับจีบ และผูกผ้า
2. เข็มหมุด เข็ม ด้าย
3. ลวด เชือกฟาง
4. คีมตัดลวด
5. กรรไกรตัดผ้าและด้าย
6. รีบบิ้นต่าง ๆ เม็ดมุก และดิน

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือการจับจีบผ้าตกแต่ง - หนังสือการตกแต่งสถานที่ - หนังสือบ้านและสวน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2301	จัดดอกไม้แบบสากล	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้แบบสากล
2. จัดดอกไม้ รูปทรงพื้นฐานและแบบประยุกต์
3. คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้แบบสากล รูปทรงพื้นฐานและแบบประยุกต์ คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้แบบสากล <ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในงานจัดดอกไม้แบบสากล 2. การใช้เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้แบบสากล
2	งานจัดดอกไม้แบบสากล <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดดอกไม้รูปทรงพื้นฐาน 11 รูปทรง 2. การจัดดอกไม้แบบสากล แบบประยุกต์
3	งานคิดราคาต้นทุน และกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คิดคำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้อัดดอกไม้ ใบไม้
2. โต๊ะปฏิบัติการ
3. คีมตัดลวดใหญ่
4. กรรไกรตัดกิ่งขนาดใหญ่
5. วัสดุ ของสด ดอกไม้ ใบไม้ ตามงานที่จะปฏิบัติ
6. ก้อนโฟมปักดอกไม้สด
7. ถังน้ำพลาสติก
8. กระดาษสา ถูพลาสติก ริบบิ้น ไม่แหลม ยางวง
9. กล่องใส่ วัสดุ อุปกรณ์
10. แจกัน รูปแบบต่าง ๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - กীরติ ชนา จัดดอกไม้แบบสากลขั้นพื้นฐาน - กীরติ ชนา จัดดอกไม้แบบสากลระดับมืออาชีพ - ประวิช หัมพานนท์ การประดิษฐ์ดอกไม้สด
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2302	จัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ การออกแบบวางแผนในการจัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ
2. จัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ
3. คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดดอกไม้ตามหลักศิลปะ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้ การเตรียมดอกไม้ ใบไม้ การเก็บรักษาดอกไม้ก่อนและหลังจัดการใช้ดอกไม้ทดแทน การวางแผน การจัดดอกไม้ จัดดอกไม้ เชิงธุรกิจ รูปทรงการจัดดอกไม้ การออกแบบและการจัดดอกไม้ จัดดอกไม้เชิงธุรกิจ รูปทรงการจัดดอกไม้ การออกแบบและการจัดดอกไม้แบบสากล เตรียม วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับจัดดอกไม้ตามหลักองค์ประกอบศิลป์ จัดดอกไม้เชิงธุรกิจ คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	งานหลักการจัดดอกไม้ การออกแบบวางแผนการจัดดอกไม้แบบสากลธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการจัดดอกไม้แบบสากล 2. การออกแบบวางแผนในการจัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ
2	งานจัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดดอกไม้ตามองค์ประกอบศิลป์ 2. จัดดอกไม้ห้องประชุม เวที และมีดอกไม้งานมงคลสมรส 3. จัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ต่าง ๆ
3	งานคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คำนวณต้นทุน 2. การคิดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้อัดดอกไม้ สด
2. โต๊ะปฏิบัติการ
3. ขาเหล็กสำหรับจัดดอกไม้
4. คีมตัดลวดใหญ่
5. กรรไกร ตัดกิ่งขนาดใหญ่
6. วัสดุของสดและแห้ง ดอกไม้ ใบไม้ตามงานที่จะปฏิบัติ
7. ก้อนโฟม ปักดอกไม้สด โฟมปักดอกไม้ แห้ง
8. ถังน้ำพลาสติก
9. ลวดกรรไกรอย่างบาง
10. กระดาษสา ถุงพลาสติก ริบบิ้น เชือกฟาง ไม้แหลม ยางวง
11. กล่องใส่วัสดุ อุปกรณ์
12. แจกันรูปทรงต่าง ๆ

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม - กิรติ ชนา จัดดอกไม้แบบสากลระดับมืออาชีพ - ประวิช หัมพานนท์ การประดิษฐ์ดอกไม้สด
2	แหล่งเรียนรู้ - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2303	จัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ	75 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ
2. จัดดอกไม้ในงานมงคลสมรส งานศพและห้องประชุม
3. คำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือกเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การเตรียมดอกไม้ ใบไม้ การเก็บรักษาดอกไม้ก่อนและหลังจัด การใช้ดอกไม้ทดแทน การวางแผนการจัดดอกไม้ การออกแบบการจัดดอกไม้ในงานมงคลสมรส งานศพ และห้องประชุม การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ในงานมงคลสมรส 2. เลือกเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ในงานศพ 3. เลือกเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้ตกแต่งห้องประชุม
2	จัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดดอกไม้ในงานมงคลสมรส 2. การจัดดอกไม้ในงานศพ 3. การจัดดอกไม้ห้องประชุม
3	การคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คำนวณราคาต้นทุน 2. การกำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	สังเกตพฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	50
2	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้แซ่ ดอกไม้ ใบไม้
2. โต๊ะปฏิบัติการ
3. คีมตัดลวดใหญ่
4. กรรไกรตัดกิ่งขนาดใหญ่
5. วัสดุ ของสด และของแห้ง ดอกไม้ ใบไม้ ตามงานที่จะปฏิบัติ
6. ก้อนโฟม ปักดอกไม้สด และโฟมปักดอกไม้แห้ง
7. โครงเหล็กขุ้มโค้ง และหรือขุ้มสี่เหลี่ยม ตามโอกาสที่ใช้
8. ถูพลาสติก ริปบิ้น เชือกฟาง ไม้แหลม ยางวง
9. กล่องใส่วัสดุ อุปกรณ์
10. ถาดและภาชนะรองดอกไม้

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการจัดดอกไม้สดงานพิธี และโอกาสต่าง ๆ - หนังสือธุรกิจร้านดอกไม้
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยะลัน		ประเภทวิชาคหกรรม
	สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานธุรกิจดอกไม้	
1404-2304	งานตกแต่งสถานที่	75 ชั่วโมง	

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับหลักการเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การจับจิบและผูกผ้าตกแต่งสถานที่
2. จัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ต่าง ๆ
3. จับจิบและผูกผ้า ตกแต่งสถานที่
4. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การจับจิบ และผูกผ้าตกแต่งสถานที่ คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	เลือก ใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ <ol style="list-style-type: none"> 1. เลือกเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ 2. เลือกและเตรียมเครื่องมือวัสดุ และอุปกรณ์ ในการจับจิบ ผูกผ้าตกแต่งสถานที่ 3. การใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ ในการจัดดอกไม้ การจับจิบ ที่ผูกผ้า เพื่อตกแต่งสถานที่
2	จัดดอกไม้ การจับจิบ ผูกผ้า ตกแต่งสถานที่ <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดดอกไม้ซุ้ม และ แบล็คดรอป 2. การจัดดอกไม้ตกแต่งเวที 3. การจัดดอกไม้ตกแต่งโต๊ะและมุมห้อง 4. การจับจิบ ผูกผ้า ตกแต่งสถานที่
3	คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย <ol style="list-style-type: none"> 1. คำนวณต้นทุน 2. กำหนดราคาขาย

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ผลงานสำเร็จ	แบบประเมินผลงาน	50
2	การสังเกต	แบบสังเกตการปฏิบัติงาน	50
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์


1. ตู้อ่าง ดอกไม้ ใบไม้
2. ผ้าชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการผูก และการจับจีบ
3. โต๊ะปฏิบัติการ
4. คีมตัดลวดใหญ่
5. กรรไกร ตัดกิ่ง ขนาดใหญ่
6. วัสดุ ของสด และของแห้งดอกไม้ ใบไม้ ตามงานที่จะปฏิบัติ
7. ก้อนโฟมปักดอกไม้สดและโฟมปักดอกไม้แห้ง
8. ถังน้ำพลาสติก
9. โครงเหล็กรูป แบบต่าง ๆ
10. กล่องใส่วัสดุ อุปกรณ์
11. ลวด เข็มหมุด เชือก ริบบิ้น ไม้แหลม ยางวง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - ตำราการจัดดอกไม้สดงานพิธี และโอกาสต่าง ๆ - หนังสือการตกแต่งสถานที่ - หนังสือบ้านและสวน
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - Youtube

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

อ่านออกเขียนได้

	หลักสูตรวิชาชีพพระยาศน์	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานบริหาร	
1404-3201	งานดูแลผู้สูงอายุ	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสรีระของร่างกายมนุษย์
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทและลักษณะของผู้สูงอายุ
3. ดูแลและรักษาเบื้องต้นสำหรับผู้สูงอายุ
4. จัดกิจกรรมสำหรับผู้สูงอายุตามลักษณะของผู้สูงอายุ
5. จัดการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ
6. ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้สูงอายุตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสรีระของร่างกายมนุษย์ ประเภทและลักษณะของผู้สูงอายุ การดูแลและรักษาเบื้องต้นสำหรับผู้สูงอายุ วิธีการช่วยเหลือผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมสำหรับผู้สูงอายุ โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ การใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติเพื่อบำบัด สิ่งอำนวยความสะดวก จิตวิทยาและจรรยาบรรณในงานอาชีพ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	สรีระของร่างกายมนุษย์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ส่วนต่าง ๆ ในร่างกายมนุษย์ 2. การดูแลร่างกายเบื้องต้น 3. การพัฒนาทักษะด้านความจำของผู้สูงอายุ
2	ประเภทและลักษณะกิจกรรมของผู้สูงอายุ <ol style="list-style-type: none"> 1. การใช้สมองในการปฏิบัติตามคำสั่ง 2. การใช้ความจำเพื่อทำกิจกรรมในผู้สูงอายุ 3. การโต้ตอบระหว่างผู้สูงอายุกับผู้เกี่ยวข้อง (ผู้ดูแล บุตรหลาน)
3	งานดูแลผู้สูงอายุเบื้องต้น <ol style="list-style-type: none"> 1. การฝึกโยคะพื้นฐาน 2. การนวดเบื้องต้นเพื่อผ่อนคลาย (น่อง แขน หลัง ป่า และไหล่)
4	กิจกรรมการฝึกบริหารร่างกายของผู้สูงอายุ <ol style="list-style-type: none"> 1. กิจกรรมเข้าจังหวะ 2. กิจกรรมบำบัดด้วยน้ำ 3. กิจกรรมที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
5	การจัดสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้สูงอายุ 1. การจัดพาหนะ 2. การจัดอุปกรณ์ช่วยในการเคลื่อนไหว หรือเคลื่อนที่
6	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 1. อาหารสำหรับผู้สูงอายุ 2. เคล็ดลับเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ
7	การใช้ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อการบำบัด 1. การบำบัดด้วยน้ำแร่ 2. การบำบัดด้วยสมุนไพรไทย
8	การบันทึกข้อมูล กิจกรรม โภชนาการ คลินิกยา 1. บันทึกข้อมูลเบื้องต้นของผู้สูงอายุ 2. บันทึกข้อมูลด้านสุขภาพ ยา ของผู้สูงอายุ 3. บันทึกเกี่ยวกับกิจกรรมบำบัด
9	จิตวิทยาและจรรยาบรรณในงานอาชีพ 1. การเรียนรู้ด้านจิตวิทยาเกี่ยวกับผู้สูงอายุ 2. การพัฒนาเกม – กิจกรรมชะลอ “อัลไซเมอร์” ในผู้สูงอายุ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	ลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการอบรม	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องวัดความดัน
2. เครื่องชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง
3. วิทย์ เทป ซีดีไมโครโฟน เครื่องเสียง
4. เครื่องเข้าเล่ม ตารางสีเหลืองเพื่อจัดทำสันทนาการ(กันลื่น)
5. โฟโต้ยัมในการจัดทำกิจกรรม การสื่อสาร พบปะพูดคุย
6. โต้ะประชุมยาว 8-15 ที่นั่ง จัดเป็นรูปตัว U
7. โต้ะ เก้าอี้
8. รองเท้าผ้าใบ
9. เครื่องออกกำลังกายของผู้สูงอายุ
10. กระดานไวท์บอร์ด และปากกา
11. ห้องเรียนภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ
12. สนามสำหรับทำกิจกรรมเพื่อผ่อนคลาย


เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือการดูแลผู้สูงอายุ - พชร พุทธิเนตร . การศึกษาสิ่งอำนวยความสะดวกผู้สูงอายุและผู้พิการ. 2557 (วช.2555)
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - www.thaihealth.or.th - www.hp.anamai.moph.go.th health topical

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

มีพื้นความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี



	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน	ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ	กลุ่มวิชางานบริหาร	
1404-3202	งานผู้ช่วยผู้พิการ	45 ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดูแลผู้พิการกฎหมาย และสิทธิประโยชน์ที่เกี่ยวข้องกับผู้พิการ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีร่างกายมนุษย์
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสื่อสารและเครื่องช่วย (กายอุปกรณ์) ชนิดต่าง ๆ
4. เลือกใช้สิ่งอำนวยความสะดวกช่วยเหลือผู้พิการ
5. ฟื้นฟูสุขภาพจากผลิตภัณฑ์สมุนไพรและการนวด
6. จัดการโภชนาการสำหรับผู้พิการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการดูแลผู้พิการ ทฤษฎีร่างกายมนุษย์ วิธีการช่วยเหลือผู้พิการแต่ละประเภท การฟื้นฟูสุขภาพจากผลิตภัณฑ์สมุนไพรและการนวด โภชนาการสำหรับผู้พิการ สิทธิประโยชน์ของผู้พิการพึงได้รับ พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับผู้พิการ เจตคติที่ดีต่อผู้พิการ และจรรยาบรรณในงานอาชีพ

เนื้อหาสาระ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
1	หลักการดูแลผู้พิการ <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทและลักษณะของผู้พิการ 2. การดูแลผู้พิการ
2	ทฤษฎีร่างกายมนุษย์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ส่วนต่าง ๆ ในร่างกาย 2. การดูแลร่างกายเบื้องต้น
3	การสื่อสารและการใช้เครื่องช่วย (กายอุปกรณ์) <ol style="list-style-type: none"> 1. การใช้ไม้เท้าขาว 2. การใช้วีลวอคเกอร์ 3. การใช้รถวีลแชร์
4	การใช้สิ่งอำนวยความสะดวกช่วยเหลือผู้พิการ <ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียกใช้ยานพาหนะในการเดินทาง 2. การขอวัสดุ-อุปกรณ์เพื่อการดำรงชีวิต 3. วิธีการช่วยเหลือผู้พิการให้ถูกวิธีตามประเภทพิการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย-หัวข้อการฝึกอบรม
5	การฟื้นฟูสุขภาพจากผลิตภัณฑ์สมุนไพร 1. ลูกประคบสมุนไพร 2. ยาต้ม 3. ยาหม่อง
6	การฟื้นฟูสุขภาพจากการนวด (ภูมิปัญญาไทย) 1. การนวดผ่อนคลาย 2. การนวดเพื่อฟื้นฟูกล้ามเนื้อ 3. การพัฒนาเกม-กิจกรรม เพื่อพัฒนาด้านการเคลื่อนไหว
7	โภชนาการสำหรับผู้พิการ 1. อาหารสำหรับผู้พิการ 2. เคล็ดลับเพื่อสุขภาพผู้พิการ
8	เจตคติและจรรยาบรรณในงานอาชีพ 1. ความขยัน อดทน 2. ความมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ 3. ความรักและศรัทธาในงานอาชีพ

การวัดและประเมินผล

ที่	แนวทางการประเมิน	เครื่องมือประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1	ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	แบบทดสอบ/แบบสัมภาษณ์	10
2	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	40
3	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	30
4	ลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	แบบสังเกต	10
5	ระยะเวลาการเข้าร่วมฝึกอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของหลักสูตร	แบบบันทึกการเข้ารับการ อบรม	10
รวม			100

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

1. เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องพิมพ์ และหมึกพิมพ์
2. เครื่องเย็บกระดาษ และลวดเย็บ
3. เครื่องเข้าเล่ม
4. เครื่องถ่ายเอกสาร กระดาษ
5. เครื่องวัดความดัน
6. ชุดโปรแกรมเพื่อการเรียนรู้ของพิการ
7. นาฬิกามีสัญญาณเสียง
8. เครื่องคิดเลขมีเสียง
9. แผ่น CD และแผ่น DVD
10. รถวีลแชร์ ไม้เท้าขาว วีลวอล์กเกอร์ และกายอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

เอกสารประกอบการฝึกอบรมและแหล่งเรียนรู้

ที่	รายการ
1	เอกสารประกอบการฝึกอบรม <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือผู้ช่วยผู้พิการ - พชร พุทธิเนตร . การศึกษาสิ่งอำนวยความสะดวกผู้สูงอายุและผู้พิการ. 2557 (วช.2555)
2	แหล่งเรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> - มูลนิธิส่งเสริมอาชีพคนตาบอด - มูลนิธิปัญญาอนุกุล - มูลนิธิบ้านนนทภูมิ - สมาคมคนตาบอดแห่งประเทศไทย - สมาคมคนพิการแห่งประเทศไทย - มูลนิธิเด็กออทิสติกแห่งประเทศไทย

พื้นความรู้และคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

มีพื้นความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี





ภาคผนวก





ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
พ.ศ. 2558

โดยที่ได้มีประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พ.ศ. 2551 ลงวันที่ 17 กันยายน 2551 เพื่อประโยชน์ในการรักษามาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของเกณฑ์การรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานการศึกษาและเพื่อให้การบริหารงาน ด้านวิชาการดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น เพื่อให้การจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียน ตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน จึงสมควรออก ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตาม หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

อาศัยอำนาจตามตรา 30 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ.2546 และที่แก้ไขเพิ่มเติม จึงออกระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พ.ศ. 2558 ไว้ดังนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พ.ศ. 2558”

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2558

ข้อ 3 ให้ใช้ระเบียบนี้บังคับแก่สถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

ข้อ 4 ให้ยกเลิก ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น พ.ศ. 2550

บรรดาระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งอื่นใดในส่วนที่กำหนดไว้แล้ว หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 5 ในระเบียบนี้

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นที่มีสมรรถนะอย่างน้อยหนึ่งหน่วยสมรรถนะและมีระยะเวลาในการเรียนไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง ที่ได้พัฒนาหลักสูตรและอนุมัติหลักสูตรโดยสถานศึกษา

“ประกาศนียบัตรวิชาชีพเฉพาะ” หมายความว่า คุณวุฒิการศึกษาวิชาชีพสำหรับผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นที่มีสมรรถนะอย่างน้อยหนึ่งหน่วยสมรรถนะและมีระยะเวลาในการเรียนไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง ใช้อักษรย่อว่า “ปวพ.”

“สถานศึกษา” หมายความว่า วิทยาลัยในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

“หัวหน้าสถานศึกษา” หมายความว่า ผู้อำนวยการวิทยาลัยในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

/“นักศึกษา”...

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่ได้ลงทะเบียนเรียนตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การจัดการศึกษาวิชาชีพที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนด จุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการศึกษา ระยะเวลา การวัดและการประเมินผลที่เป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคล แต่ละกลุ่ม

“สถานประกอบการ” หมายความว่า บริษัท ห้างหุ้นส่วน ร้าน รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานของรัฐและ เอกชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ร่วมมือกับสถานศึกษาเพื่อจัดการศึกษา

“ครูที่ปรึกษา” หมายความว่า ครูที่สถานศึกษามอบหมายให้ทำหน้าที่ให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำ ติดตามผลการเรียน และตักเตือน ดูแลความประพฤติของนักศึกษา

“วิทยากร” หมายความว่า ผู้ประกอบอาชีพตามหลักสูตร ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่สถานศึกษาเชิญเป็นผู้สอนหรือร่วมเป็นผู้สอนในการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

ข้อ 6 ให้รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ได้รับมอบหมายจากเลขาธิการ คณะกรรมการการอาชีวศึกษา รักษาการให้เป็นไปตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยปัญหา เกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้

หมวด 1

หลักสูตร

ข้อ 7 หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นเป็นการศึกษานอกระบบ โดยให้สถานศึกษาพัฒนาหลักสูตร ตามกรอบการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นที่กำหนดแนบท้ายระเบียบนี้โดยการมีส่วนร่วมของ สถานประกอบการ ผู้ประกอบอาชีพตามหลักสูตร สังคม ชุมชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และคำนึงถึงการที่นักศึกษา จะนำไปใช้ประโยชน์เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต การประกอบอาชีพเสริม การเปลี่ยนอาชีพใหม่ การพัฒนางานในอาชีพเดิม การเข้าทดสอบมาตรฐานอาชีพ การเข้าทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน การเข้าศึกษาต่อในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง และระดับปริญญาตรี สายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ

ข้อ 8 ให้สถานศึกษากำหนดระบบประกันคุณภาพหลักสูตรแต่ละหลักสูตรให้ชัดเจน อย่างน้อย ประกอบด้วย 4 ประเด็นคือ

- (1) คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษา
- (2) การบริหารหลักสูตร
- (3) ทรัพยากรประกอบการจัดการศึกษา
- (4) ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคมและชุมชน

ข้อ 9 ให้สถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรและจัดทำทะเบียนหลักสูตรของสถานศึกษาแล้ว รายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ ภายใน 30 วันนับแต่วันที่อนุมัติหลักสูตร

ในกรณีที่สถานศึกษายกเลิกหลักสูตรใดหรือปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติมหลักสูตรใดให้สถานศึกษา รายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ ภายใน 30 วันนับแต่วันที่ประกาศยกเลิกหลักสูตร หรือประกาศปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติมหลักสูตร

หมวด 2 การเป็นนักศึกษา

ข้อ 10 พื้นความรู้และคุณสมบัติของผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาในแต่ละหลักสูตรให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ข้อ 11 ให้สถานศึกษาพิจารณารับสมัครและคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาในหลักสูตรต่างๆได้ตามความต้องการของตลาดแรงงาน สังคมและชุมชน และความพร้อมของสถานศึกษา

ข้อ 12 สถานศึกษาอาจให้มีการตรวจร่างกายโดยแพทย์ปริญญา เฉพาะผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาในบางหลักสูตรก็ได้

ข้อ 13 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษา จะมีสภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ลงทะเบียนเข้าเรียนในหลักสูตรต่างๆและชำระเงินค่าธรรมเนียมต่างๆตามที่สถานศึกษากำหนด โดยมีผู้ปกครองซึ่งสถานศึกษาเชื่อถือมาให้คำรับรองและทำหนังสือมอบตัว เว้นแต่นักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะแล้ว สถานศึกษาอาจให้ผู้ปกครองมาให้คำรับรองและทำหนังสือมอบตัวหรือไม่ก็ได้

ข้อ 14 ให้สถานศึกษาจัดการประชุมชี้แจงและปฐมนิเทศนักศึกษา เพื่อให้ทราบแนวทางการศึกษา และระเบียบ ข้อบังคับและประกาศต่างๆที่เกี่ยวข้อง

ในกรณีที่นักศึกษายังไม่บรรลุนิติภาวะ ให้สถานศึกษาพิจารณาเชิญผู้ปกครองเข้าร่วมประชุมด้วย

ข้อ 15 สถานศึกษาอาจออกบัตรประจำตัวแก่นักศึกษาก็ได้

บัตรประจำตัว ต้องระบุเลขที่ ชื่อสถานศึกษา รหัสสถานศึกษา ชื่อ ชื่อสกุลนักศึกษา รหัสประจำตัวนักศึกษา เลขประจำตัวประชาชน ชื่อหลักสูตร วันออกบัตร วันหมดอายุ ลายมือชื่อหัวหน้าสถานศึกษาหรือผู้ได้รับมอบหมายให้ทำการแทน และให้มีรูปถ่ายครึ่งตัวของนักศึกษา หน้าตรง ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน ติดลงในบัตร กับให้มีลายมือชื่อของนักศึกษาและให้มีตราสถานศึกษาบนบัตรโดยให้ติดที่รูปถ่ายบางส่วน

บัตรประจำตัวนี้ให้มีอายุเท่ากับระยะเวลาการศึกษาตามหลักสูตร

ข้อ 16 สถานศึกษาอาจแต่งตั้งครูที่ปรึกษาประจำกลุ่มนักศึกษาแต่ละหลักสูตร เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาให้คำแนะนำ ติดตามผลการเรียน และตักเตือนดูแลความประพฤติของนักศึกษา

ข้อ 17 การพ้นสภาพนักศึกษา ให้เป็นตามกรณีใดกรณีหนึ่งต่อไปนี้

- (1) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร
- (2) ลาออก
- (3) ถึงแก่กรรม
- (4) สถานศึกษาสั่งให้พ้นสภาพนักศึกษาในกรณีใดกรณีหนึ่งต่อไปนี้

ก. ขาดเรียน ขาดการฝึกอาชีพ ติดต่อกันเกินร้อยละ 20 ของจำนวนชั่วโมงการเรียนของหลักสูตร

ข. ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุกในระหว่างการเป็นนักศึกษา เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ ทั้งนี้ยกเว้นกรณีที่สถานศึกษาจัดการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นให้ผู้ต้องขังอยู่แล้ว

ค. ขาดพื้นความรู้หรือขาดคุณสมบัติ ตามข้อ 10

/ข้อ 18 ในกรณี....

ข้อ 18 ในกรณีที่นักศึกษาประพฤติฝ่าฝืนระเบียบ ข้อบังคับของสถานศึกษาให้สถานศึกษา พิจารณาลงโทษตามระเบียบของสถานศึกษาภายใต้ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการลงโทษนักเรียน และนักศึกษา พ.ศ. 2548

หมวด 3

การจัดการเรียนการสอนและการวัดผลและประเมินผลการเรียน

ข้อ 19 ให้สถานศึกษากำหนดวัน เวลาในการจัดการเรียนการสอนแต่ละหลักสูตรไว้ในการรับ สมัครเข้าศึกษา

ข้อ 20 ให้สถานศึกษาจัดกลุ่มการเรียนการสอนได้ตามความเหมาะสมกับหลักสูตรแต่ละ หลักสูตร โดยมีจำนวนนักศึกษาต่อกลุ่มไม่น้อยกว่า 10 คน และไม่เกิน 20 คน

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นที่ต้องจัดกลุ่มเรียนแตกต่างไปจากเกณฑ์ที่กำหนด ให้อยู่ในดุลพินิจของหัวหน้าสถานศึกษา โดยให้คำนึงถึงมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

ข้อ 21 ให้สถานศึกษาดำเนินการให้ครู วิทยากร จัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการฝึกปฏิบัติ และจัดการเรียนการสอนด้วยเทคนิควิธีการสอนที่หลากหลายที่มุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพเพื่อให้นักศึกษาปฏิบัติ ได้จริง และบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในทุกหลักสูตร

ข้อ 22 ในการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ให้ครู วิทยากร กำหนดวิธีการวัดผลและประเมินผล ที่หลากหลายและเหมาะสม และนำผลจากการวัดผลและประเมินผลไปใช้ในการพัฒนานักศึกษา

ข้อ 23 ให้ครู วิทยากร แจ้งวิธีการจัดการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผลการเรียน ให้นักศึกษาทราบก่อนการจัดการเรียนการสอนด้วย

ข้อ 24 นักศึกษาต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงการเรียนของ หลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผลการเรียนเพื่อสำเร็จการศึกษา

ในกรณีที่มีความจำเป็นอย่างแท้จริง หัวหน้าสถานศึกษาอาจพิจารณาผ่อนผันให้เป็นรายๆไป

ข้อ 25 การประเมินผลการเรียนให้ใช้ตัวเลขแสดงระดับผลการเรียน ดังนี้

- 4.0 หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ดีเยี่ยม
- 3.5 หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ดีมาก
- 3.0 หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ดี
- 2.5 หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ดีพอใช้
- 2.0 หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์พอใช้
- 1.5 หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์อ่อน
- 1.0 หมายถึง ผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์อ่อนมาก
- 0 หมายถึง ผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ (ตก)

/ข้อ 26 ผู้สำเร็จ...

ข้อ 26 ผู้สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นผู้ที่มีสิทธิได้รับการประเมินผลการเรียนเพื่อการศึกษา ตามข้อ 24
- (2) เป็นผู้ที่มีผ่านเกณฑ์ประเมินทุกสมรรถนะของหลักสูตร
- (3) เป็นผู้ที่ได้ระดับผลการเรียนตั้งแต่ 1.0 ขึ้นไป

ข้อ 27 ให้หัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา

หมวด 4

เอกสารการศึกษา

ข้อ 28 สถานศึกษาต้องจัดให้มีเอกสารการศึกษา ดังต่อไปนี้

(1) ระเบียบแสดงผลการเรียนประจำตัวนักศึกษา ตามแบบที่กำหนดท้ายระเบียบนี้ซึ่งใช้ชื่อว่า “รบ.1 ปวพ.58” และต้องเก็บรักษาไว้ตลอดไป

การจัดทำ “รบ.1 ปวพ.58” ให้หัวหน้างานทะเบียนหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ทำการแทนเป็นผู้จัดทำ ลงลายมือชื่อพร้อมทั้ง วัน เดือน ปี และให้หัวหน้าสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ทำการแทนเป็นผู้ลงนามรับรองผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(2) รายงานผลการเรียนของผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ตามแบบที่กำหนดท้ายระเบียบนี้ ซึ่งใช้ชื่อว่า “รบ.2 ปวพ.58” และต้องเก็บรักษาไว้ตลอดไป

(3) ประกาศนียบัตรวิชาชีพเฉพาะ ตามแบบที่กำหนดท้ายระเบียบนี้

ข้อ 29 ให้สถานศึกษาจัดทำประกาศนียบัตรวิชาชีพเฉพาะ และสำเนาแสดงผลการเรียนประจำตัวนักศึกษา มอบให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ข้อ 30 ให้สถานศึกษาจัดทำสำเนาแสดงผลการเรียนประจำตัวนักศึกษาจากต้นฉบับที่สถานศึกษาต้องเก็บรักษาไว้ และประทับตรา “สำเนาถูกต้อง” แล้วให้หัวหน้างานทะเบียนหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ทำการแทนลงลายมือชื่อรับรองสำเนาพร้อมทั้งวัน เดือน ปี ที่ออกสำเนา

ข้อ 31 ในกรณีที่นักศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา ต้องการแสดงผลการเรียนประจำตัวนักศึกษา ฉบับภาษาอังกฤษ (Transcript) ให้สถานศึกษาจัดทำตามแบบที่กำหนดท้ายระเบียบนี้ และเก็บรักษาไว้ตลอดไป โดยจัดทำสำเนาและประทับตรา CERTIFIED TRUE COPY แล้วให้หัวหน้างานทะเบียนหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ทำการแทนลงลายมือชื่อรับรองสำเนาพร้อมทั้งวัน เดือน ปี ที่ออกสำเนามอบให้แก่นักศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษา

ข้อ 32 ในกรณีที่ผู้สำเร็จการศึกษาต้องการประกาศนียบัตรวิชาชีพเฉพาะ ฉบับภาษาอังกฤษให้สถานศึกษาจัดทำตามแบบที่กำหนดท้ายระเบียบนี้

ข้อ 33 ให้สถานศึกษาจัดทำสำเนารายงานผลการเรียนของผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น แต่ละหลักสูตร แต่ละรุ่นจากต้นฉบับที่สถานศึกษาต้องเก็บรักษาไว้ และประทับตรา “สำเนาถูกต้อง” แล้วให้หัวหน้าสถานศึกษาลงลายมือชื่อรับรองสำเนา พร้อมทั้ง วัน เดือน ปี ที่ออกสำเนา แล้วรวมจัดส่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปีละ 2 ครั้งดังนี้

(1) รายงานผลการเรียนของผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม ถึงวันที่ 31 มีนาคม ระยะเวลา 6 เดือน ของทุกปี ให้จัดส่งภายในวันที่ 30 เมษายน ของปี

(2) รายงานผลการเรียนของผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ระหว่างวันที่ 1 เมษายน ถึงวันที่ 30 กันยายน ระยะเวลา 6 เดือน ของทุกปี ให้จัดส่งภายในวันที่ 31 ตุลาคม ของปี

/บทเฉพาะกาล...

บทเฉพาะกาล

ข้อ 34 สถานศึกษาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรวิชาซีพระยะสั้นก่อนวันที่ระเบียบนี้ใช้บังคับให้ถือปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรวิชาซีพระยะสั้น พ.ศ. 2550 จนกว่านักเรียนจะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ประกาศ ณ วันที่ 4 กันยายน 2558



(นายชัยพฤกษ์ เสรีรักษ์)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กรอบการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

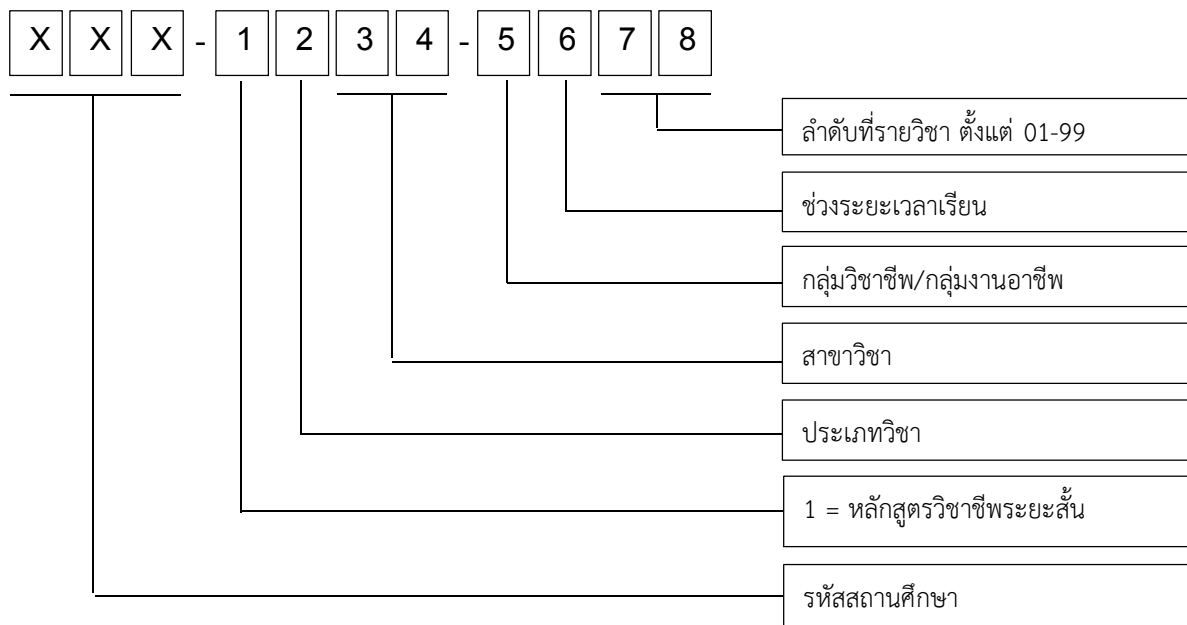
แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น พ.ศ. 2558

๑. สถานศึกษาแต่งตั้งคณะกรรมการสำรวจวิเคราะห์ความต้องการกำลังคน ความต้องการอาชีพและความพร้อมของสถานศึกษา ซึ่งประกอบด้วย หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน หัวหน้าแผนกวิชา และครูผู้สอน เพื่อสำรวจวิเคราะห์ความต้องการอาชีพ ความต้องการกำลังคนในท้องถิ่น รวมทั้งความพร้อมของสถานศึกษา และกฎ ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกอาชีพที่จะพัฒนาหลักสูตร
๒. สถานศึกษาแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ซึ่งประกอบด้วยหัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน หัวหน้าแผนกวิชา ครูผู้สอนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาชีพ ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นให้สอดคล้องกับลักษณะของงานอาชีพและสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานที่อาชีพนั้นต้องการตามแบบการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
๓. สถานศึกษาแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นประกอบด้วยรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร ผู้เชี่ยวชาญด้านอาชีพ ผู้แทนสมาคมหรือองค์กรวิชาชีพ ผู้แทนชุมชน และผู้แทนคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร จำนวน ๗-๑๐ คน เพื่อดำเนินการทวนสอบความถูกต้องเหมาะสมของหลักสูตรและรายละเอียดที่เกี่ยวข้องหากเห็นว่าควรปรับปรุงแก้ไข ให้ส่งกลับคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรเพื่อพิจารณาปรับปรุงแก้ไข หากเห็นว่าถูกต้องเหมาะสมแล้วให้นำเสนอผู้อำนวยการสถานศึกษาเพื่ออนุมัติหลักสูตร
๔. สถานศึกษาจัดทำทะเบียนหลักสูตรที่ผ่านการอนุมัติ และรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ
๕. สถานศึกษาติดตามประเมินผลกรณนำหลักสูตรไปใช้เพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตร อย่างน้อยใน ๔ ประเด็น สำหรับใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร รวมทั้งการปรับปรุงและพัฒนามาตรฐานและคุณภาพการจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ ได้แก่
 - (๑). คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษา
 - (๒). การบริหารหลักสูตร
 - (๓). ทรัพยากรประกอบการจัดการศึกษา
 - (๔). ความต้องการของตลาด แรงงาน สังคมและชุมชน



การกำหนดรหัสหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น/หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ



ประเภทวิชา (รหัสตัวที่ 2)	ช่วงระยะเวลาเรียน (รหัสตัวที่ 6)
1 = ประเภทวิชาอุตสาหกรรม	1 = ระยะเวลาเรียน 1 – 30 ชั่วโมง
2 = ประเภทวิชาพาณิชยกรรม	2 = ระยะเวลาเรียน 31 – 60 ชั่วโมง
3 = ประเภทวิชาศิลปกรรม	3 = ระยะเวลาเรียน 61 – 90 ชั่วโมง
4 = ประเภทวิชาคหกรรม	4 = ระยะเวลาเรียน 91 – 120 ชั่วโมง
5 = ประเภทวิชาเกษตรกรรม	5 = ระยะเวลาเรียน 121 – 150 ชั่วโมง
6 = ประเภทวิชาประมง	6 = ระยะเวลาเรียน 151 – 180 ชั่วโมง
7 = ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	7 = ระยะเวลาเรียน 181 – 210 ชั่วโมง
8 = ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสิ่งทอ	8 = ระยะเวลาเรียน 211 – 240 ชั่วโมง
9 = ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	9 = ระยะเวลาเรียน ตั้งแต่ 241 ชั่วโมงขึ้นไป

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ประเภทวิชาอุตสาหกรรม

สาขาวิชา (รหัสตัวที่ 3-4)	กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน (รหัสตัวที่ 5)
เลข 01 หมายถึง ช่างยนต์	เลข 1 หมายถึง งานจักรยานยนต์ เลข 2 หมายถึง งานเครื่องยนต์เล็ก เลข 3 หมายถึง งานเครื่องยนต์ เลข 4 หมายถึง งานไฟฟ้ารถยนต์ เลข 5 หมายถึง งานระบบส่งกำลังรถยนต์ เลข 6 หมายถึง งานเครื่องล่างรถยนต์ เลข 7 หมายถึง งานอิเล็กทรอนิกส์ยานยนต์ เลข 8 หมายถึง งานบริการยานยนต์
เลข 02 หมายถึง ช่างกลโรงงาน	เลข 1 หมายถึง งานช่างกลโรงงาน
เลข 03 หมายถึง ช่างเชื่อมโลหะ	เลข 1 หมายถึง งานช่างเชื่อมโลหะ
เลข 04 หมายถึง ช่างไฟฟ้า	เลข 1 หมายถึง งานช่างไฟฟ้า เลข 2 หมายถึง งานช่างบำรุงรักษาระบบไฟฟ้า ขนส่งทางราง
เลข 05 หมายถึง ช่างอิเล็กทรอนิกส์	เลข 1 หมายถึง งานพื้นฐานช่างอิเล็กทรอนิกส์ เลข 2 หมายถึง งานเสียงและภาพ เลข 3 หมายถึง งานโทรคมนาคม เลข 4 หมายถึง งานเครื่องใช้สำนักงาน เลข 5 หมายถึง งานระบบควบคุม
เลข 06 หมายถึง ช่างก่อสร้าง	เลข 1 หมายถึง งานเขียนแบบก่อสร้าง เลข 2 หมายถึง งานไม้ เลข 3 หมายถึง งานคอนกรีต เลข 4 หมายถึง งานปูน เลข 5 หมายถึง งานประปา - สุขภัณฑ์ เลข 6 หมายถึง งานสีและตกแต่งพื้นผิว เลข 7 หมายถึง งานสำรวจ
เลข 07 หมายถึง ช่างพิมพ์	เลข 1 หมายถึง งานพิมพ์
เลข 08 หมายถึง ช่างเครื่องทำความเย็น	เลข 1 หมายถึง งานเครื่องทำความเย็น

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสันประเภทวิชาพาณิชยกรรม

สาขาวิชา (รหัสตัวที่ 3-4)	กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน (รหัสตัวที่ 5)
เลข 01 หมายถึง บัญชี	เลข 1 หมายถึง งานบัญชี
เลข 02 หมายถึง การขาย	เลข 1 หมายถึง งานขาย
เลข 03 หมายถึง การเลขานุการ	เลข 1 หมายถึง งานเลขานุการ
เลข 04 หมายถึง คอมพิวเตอร์	เลข 1 หมายถึง งานคอมพิวเตอร์
เลข 05 หมายถึง ธุรกิจและการจัดการ	เลข 1 หมายถึง งานโลจิสติกส์

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สาขาวิชา (รหัสตัวที่ 3-4)	กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน (รหัสตัวที่ 5)
เลข 01 หมายถึง การโรงแรม	เลข 1 หมายถึง งานโรงแรมและบริการ
เลข 02 หมายถึง การท่องเที่ยว	เลข 1 หมายถึง งานท่องเที่ยวและบริการ เลข 2 หมายถึง งานนวดแผนไทย เลข 3 หมายถึง งานสปาและความงาม
เลข 03 หมายถึง ภาษาเพื่องานโรงแรมและ การท่องเที่ยว	เลข 1 หมายถึง ภาษาไทย เลข 2 หมายถึง ภาษาอังกฤษ เลข 3 หมายถึง ภาษาจีน เลข 4 หมายถึง ภาษาญี่ปุ่น เลข 5 หมายถึง ภาษาเกาหลี

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชา (รหัสตัวที่ 3-4)	กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน (รหัสตัวที่ 5)
เลข 01 หมายถึง ผ้าและเครื่องแต่งกาย	เลข 1 หมายถึง งานเสื้อผ้าสตรี เลข 2 หมายถึง งานเสื้อผ้าชาย เลข 3 หมายถึง งานเสื้อผ้าเด็ก เลข 4 หมายถึง งานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม เลข 5 หมายถึง งานปักจักร เลข 6 หมายถึง งานออกแบบและธุรกิจเครื่องแต่งกาย
เลข 02 หมายถึง อาหารและโภชนาการ	เลข 1 หมายถึง งานขนมอบ เลข 2 หมายถึง งานอาหารไทยและขนมไทย เลข 3 หมายถึง งานอาหารนานาชาติ เลข 4 หมายถึง งานถนอมอาหารและแปรรูป
เลข 03 หมายถึง คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	เลข 1 หมายถึง งานเสริมสวย เลข 2 หมายถึง งานดอกไม้สด เลข 3 หมายถึง งานใบตอง เลข 4 หมายถึง งานแกะสลัก เลข 5 หมายถึง งานดอกไม้ประดิษฐ์ เลข 6 หมายถึง งานประดิษฐ์
เลข 04 หมายถึง คหกรรมธุรกิจ	เลข 1 หมายถึง งานสมุนไพร เลข 2 หมายถึง งานธุรกิจจัดตกแต่งพิธีและสถานที่ เลข 3 หมายถึง งานบริหาร

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ประเภทวิชาศิลปกรรม

สาขาวิชา (รหัสตัวที่ 3-4)	กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน (รหัสตัวที่ 5)
เลข 01 หมายถึง วิจิตรศิลป์	เลข 1 หมายถึง งานจิตรกรรม เลข 2 หมายถึง งานปฏิมากรรม
เลข 02 หมายถึง ออกแบบ	เลข 1 หมายถึง งานออกแบบตกแต่ง เลข 2 หมายถึง งานออกแบบผลิตภัณฑ์ เลข 3 หมายถึง งานออกแบบพาณิชย์ศิลป์
เลข 03 หมายถึง หัตถกรรม	เลข 1 หมายถึง งานจักสาน เลข 2 หมายถึง งานเพ้นท์สี เลข 3 หมายถึง งานผ้า เลข 4 หมายถึง งานโลหะรูปพรรณ เลข 5 หมายถึง งานหล่อ เลข 6 หมายถึง งานหนัง เลข 7 หมายถึง งานไม้ เลข 8 หมายถึง งานเครื่องเคลือบดินเผา เลข 9 หมายถึง งานอื่น ๆ (งานแก้ว ...)
เลข 04 หมายถึง ถ่ายภาพและวีดิทัศน์	เลข 1 หมายถึง งานศิลปการถ่ายภาพ เลข 2 หมายถึง งานการถ่ายภาพโฆษณา เลข 3 หมายถึง งานวีดิทัศน์
เลข 05 หมายถึง เครื่องประดับและอัญมณี	เลข 1 หมายถึง งานการออกแบบและต้นแบบ เลข 2 หมายถึง งานรูปพรรณ เลข 3 หมายถึง งานประดับอัญมณี เลข 4 หมายถึง งานเจียรไนอัญมณี เลข 5 หมายถึง งานการวิเคราะห์อัญมณี
เลข 06 หมายถึง ดนตรี	เลข 1 หมายถึง ดนตรีไทย เลข 2 หมายถึง ดนตรีสากล เลข 3 หมายถึง ดนตรีพื้นบ้าน เลข 4 หมายถึง ลีลาศ
เลข 07 หมายถึง คอมพิวเตอร์กราฟิก	เลข 1 หมายถึง งานคอมพิวเตอร์กราฟิกอาร์ต เลข 2 หมายถึง งานแอนิเมชัน เลข 3 หมายถึง งานมัลติมีเดีย
เลข 08 หมายถึง พยากรณ์	เลข 1 หมายถึง งานโหราศาสตร์

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ประเภทวิชาเกษตรกรรม

สาขาวิชา (รหัสตัวที่ 3-4)	กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน (รหัสตัวที่ 5)
เลข 01 หมายถึง พืชศาสตร์	เลข 1 หมายถึง งานพืชไร่ เลข 2 หมายถึง งานพืชสวน
เลข 02 หมายถึง สัตวศาสตร์	เลข 1 หมายถึง งานสัตว์ปีก เลข 2 หมายถึง งานสัตว์เล็ก เลข 3 หมายถึง งานสัตว์ใหญ่ เลข 4 หมายถึง งานสัตว์น้ำ
เลข 03 หมายถึง อุตสาหกรรมเกษตร	เลข 1 หมายถึง งานผลิตภัณฑ์พืช เลข 2 หมายถึง งานผลิตภัณฑ์สัตว์ เลข 3 หมายถึง งานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
เลข 04 หมายถึง เทคโนโลยีการจัดการเกษตร	เลข 1 หมายถึง งานช่างเกษตร เลข 2 หมายถึง งานธุรกิจเกษตร



คำสั่ง





คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๘๓๖/2558

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการอาชีวศึกษา โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อผลิตกำลังคนที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการและการประกอบอาชีพอิสระตามลักษณะภูมิภาคและยุทธศาสตร์ของจังหวัด ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวจำเป็นต้องมีหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ และเปิดโอกาสให้ชุมชน สถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้มีส่วนร่วมในการพัฒนา เพื่อให้มั่นใจว่าผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ในงานอาชีพ รวมทั้งมีเจตคติและกิจนิสัยที่พึงประสงค์ สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาตนเองและงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

จากนโยบายดังกล่าว สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงมอบหมายให้หน่วยศึกษานิเทศก์ดำเนินโครงการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ เพื่อให้การดำเนินโครงการฯ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งผู้ดำรงตำแหน่งและผู้มีรายชื่อเป็นคณะกรรมการดังนี้

คณะกรรมการที่ปรึกษา

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. นายชัยพลภักษ์ เสรีรักษ์ | เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา |
| 2. นายอภิษฐ์ คลังแสง | รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา |
| 3. นายวณิชย์ อ่วมศรี | รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา |
| 4. นายชาญเวช บุญประเดิม | รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา |
| 5. นายประชาคม จันทระชิต | ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ
รักษาการในตำแหน่ง ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษา
ช่างอุตสาหกรรม |
| 6. นายไพฑูรย์ นันตะสุนทร | หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์ |
| 7. นายประจวบ แก้วเขียว | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสระบุรี |
| 8. นายประภาส คงสบาย | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างบรรหาร-แจ่มใส |
| 9. นายอนันต์ หอมพิกุล | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างอุบลราชธานี |
| 10. นายสมบุญ ชดช้อย | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างนครศรีธรรมราช |
| 11. นายพิศิษฐ์ พลแก้ว | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่ |
| 12. นางคณิงลักษณ์ แสงประเสริฐ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนครศรีอยุธยา |
| 13. นายพิษณุ รัตน์เลิศลพ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพิษณุโลก |
| 14. นางสุรางค์ อภิรมย์วิไลชัย | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างกำแพงเพชร |

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการดำเนินงาน

1. นายไพฑูรย์	นันทะสุนันท์	หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
2. นางสาววัลลภา	อยู่ทอง	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
3. นางสินีนาท	ภูมิพล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
4. นางธีรวรรค์	วระพงษ์สิทธิกุล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
5. นางสาวปิยวีร์	จตุติพงษ์รักษา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
6. นางธัญญาภรณ์	จำลองกุล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
7. นายชาติตรี	ชานานาฏ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
8. นายประพนธ์	จุนทวิเทศ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
9. นายเลิศ	วุฒิชชาติปรีชา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
10. นางศศิธร	กุลสิริสวัสดิ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
11. นายพนมพร	แฉล้มเขตต์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
12. นายวิชัย	จิตมาลีรัตน์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
13. นางสาวโสภิตา	ลิ้มวัฒนาพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
14. นางสาวสุกัญญา	แดงจักร์ศรี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
15. นางสาวสุดา	ปลื้มพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
16. นางอัมพร	พีรพลานันท์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
17. นางพรทิพย์	เอกมหาราช	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
18. นางสาวอารี	โอสถจันทร์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
19. นางวิพร	ภักดีวานิช	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
20. นางสาวกิงกาญจน์	ศรีทองสุข	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
21. นางวิยดา	วัฒนาเมธี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและเลขานุการ
22. นางสาวโสภี	นิลรักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
23. นางสาวประไพพิศ	เกษพานิช	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
24. นางสาวชนิษฐา	นามวงศ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการทำหน้าที่

1. จัดเตรียมสถานที่ประชุม ส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินโครงการ การจัดกิจกรรม ประสานงานกับสำนักสถานศึกษา คณะกรรมการ และบุคคลที่เกี่ยวข้อง
2. จัดพิธีเปิด-ปิด การเชิญประธานในพิธีเปิด ดำเนินพิธีการในการประชุม พิธีกร บันทึกภาพหรือวีดิทัศน์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

1. นายธงชัย
 2. นายอุดมศักดิ์
 3. นายรังษี
 4. นายกันยารัตน์
 5. นางสาวรินทร์ลภัส
 6. นางสาวพิชญา
- กัณฑานนท์
ธัญญรักษ์
สุCHARมณ
พัชรรักษ์
ศิริวัฒน์ชนะ
เอกมหาราช
- ผู้ทรงคุณวุฒิ
ผู้ทรงคุณวุฒิ
กรรมการผู้จัดการ บริษัท โมโตยูกิ (ประเทศไทย) จำกัด
ผู้อำนวยการอาวุโส บริษัท คันทรี กรุ๊ป (มหาชน) จำกัด
กรรมการบริหาร บริษัท ไทยธรรมอัลไลแอนซ์ จำกัด
ผู้จัดการโรงเรียนแพชชั่นบางกอกดีไซน์อาร์ท

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการวิชาการและวิทยาการ

1. นายไพฑูรย์	นันทะสุคนธ์	หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
2. นายพนมพร	แอลัมเขตต์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
3. นางสาวปิยวีร์	จตุพงษ์รักษา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
4. นายชาติตรี	ชนานาฏ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
5. นายประพนธ์	จันทวิเทศ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
6. นางสาวโสภิตา	ลิ้มวัฒนาพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
7. นายวิชัย	จิตมาลีรัตน์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
8. นายเลิศ	วุฒิชชาติปรีชา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
9. นางสาวสุดา	ปลื้มพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
10. นางอัมพร	พีรพลานันท์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
11. นายจรูญ	เตชะเจริญกิจ	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษาภาคกลาง	กรรมการ
12. นายสุธี	โรจน์บุญถึง	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษาภาคกลาง	กรรมการ
13. นางศศิธร	กุลสิริสวัสดิ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
14. นางสาวสุกัญญา	แดงจักร์ศรี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
15. นางสาววัลลภา	อยู่ทอง	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและเลขานุการ
16. นางวิดา	วัฒนาเมธี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
17. นางสาวโสภี	นิลรักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการทำหน้าที่

1. วางแผนการดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ รวบรวม เรียบเรียง และจัดทำเอกสารวิชาการ และเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องประกอบการประชุมปฏิบัติการ
2. เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ตามตารางการประชุมปฏิบัติการ
3. เป็นวิทยากรในการปฏิบัติงานกลุ่มตามประเภทวิชา และสาขาวิชา
4. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นประเภทวิชาอุตสาหกรรม

สาขาวิชาช่างยนต์

1. นายอนันต์	หอมพิกุล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างอุบลราชธานี	ประธานกรรมการ
2. นายชัชวาล	เท่งใหญ่	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม	กรรมการ
3. นายชุมพล	แก้วศิริ	วิทยาลัยสารพัดช่างราชบุรี	กรรมการ
4. นายอำนาจ	ไพศาลสุขสมปอง	วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี	กรรมการ
5. นายโสภณ	อินทร์เพ็ญ	วิทยาลัยสารพัดช่างชลบุรี	กรรมการ
6. นายอรุณรวี	เกิดสมบัติ	วิทยาลัยสารพัดช่างนครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายปรินทร	สีเที่ยงธรรม	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ
8. นายสุรสิงห์	ศรีชะตา	วิทยาลัยสารพัดช่างกาฬสินธุ์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างกลโรงงาน

1. นายสมศักดิ์	บุญโพธิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ประธานกรรมการ
2. นายสนธยา	รอสูงเนิน	วิทยาลัยสารพัดช่างบริหาร-แจ่มใส	กรรมการ
3. นายกริพล	ศิริบุญสุข	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ

/4. นายดวงอัฐ...

4. นายดวงอัฐ	ตุ้มอญ	วิทยาลัยเทคนิคมหาสารคาม	กรรมการ
5. นายสุรศักดิ์	เทพทอง	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
6. นายพัชรินทร์	แก้วเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคยะลา	กรรมการ
7. นายศรายุทธ	ทองอุทัย	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
8. นายสุพัฒน์	ศรีสัมฤทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเชื่อมโลหะ

1. จำลิมเอกสมพร	ชูทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพกาญจนภิเษก หนองจอก	ประธานกรรมการ
2. นางสาวจิตราวรรณ	บุตราช	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพกาญจนภิเษก หนองจอก	กรรมการ
3. นายพิรชัช	ซังเกา	วิทยาลัยสารพัดช่างชลบุรี	กรรมการ
4. นายวัชรศักดิ์	ดาราศาสตร์	วิทยาลัยสารพัดช่างกาฬสินธุ์	กรรมการ
5. นายธีระพงศ์	คชเสน	วิทยาลัยสารพัดช่างพัทลุง	กรรมการ
6. นายธนวัฒน์	จิตต์ใจฉ่ำ	วิทยาลัยการอาชีพพู่ทอง	กรรมการ
๗. นายชาญณรงค์	สวนพณิชย์	วิทยาลัยการอาชีพกาญจนภิเษกหนองจอก	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างไฟฟ้า

1. นายสมบัติ	นาหลวง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
2. นายทนง	ทองมาก	วิทยาลัยสารพัดช่างระยอง	กรรมการ
3. นายเฉลิมศักดิ์	พงษ์กล่าวขำ	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการ
4. นายธีระยุทธ	นุ้ยนุ่น	วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ	กรรมการ
5. นายธีรพงษ์	เรือลม	วิทยาลัยสารพัดช่างแพร่	กรรมการ
6. นายสุริยา	เสนา	วิทยาลัยสารพัดช่างนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเครื่องทำความเย็น

1. นายอาชวิศร์	ถาวรสุข	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	ประธานกรรมการ
2. นายชยพล	โพธิ	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการ
3. นางวิจิตรา	แสงศรี	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
4. นายอนุศักดิ์	แดงภู	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
4. นายทศทิศ	วินิจฉัยภาค	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างอิเล็กทรอนิกส์

1. นายอนุชิต	อรรณานิธิ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างกาญจนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายชัยพัฒนพงษ์	ภูสัจย์คำ	วิทยาลัยสารพัดช่างกาฬสินธุ์	กรรมการ
3. นายกฤตพล	รามสวัสดิ์	วิทยาลัยสารพัดช่างพัทลุง	กรรมการ
4. นายไพโรจน์	พอใจ	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
5. นายเฉลิมชัย	สุขสมบูรณ์	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
6. นายวชิระ	ไชยสิงห์	วิทยาลัยสารพัดช่างสี่พระยา	กรรมการ
7. นายปกรณ์	สุขพูลผล	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ
8. นายสุธาพัฒน์	ภูริอริยฐานนท์	วิทยาลัยสารพัดช่างกาญจนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

/สาขาวิชา...

สาขาวิชาช่างก่อสร้าง

1. นายโสรัฐ	นาคทัต	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบ้านแพ้ว	ประธานกรรมการ
2. นายสัญญา	บุรา	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
3. นายสุเชษฐ์	อาจสมโภชน์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
4. นายบัณฑิต	ทองคำ	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
5. นายอาทิตย์	สุทพันธ์	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ
6. นายเอกอนันต์	หวังนิเวศน์กุล	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ

สาขาวิชาการบัญชี

1. นางคณิงลักษณ์	แสงประเสริฐ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่าง พระนครศรีอยุธยา	ประธานกรรมการ
2. นางสุชาดา	เทพพิบูล	วิทยาลัยสารพัดช่างสี่พระยา	กรรมการ
3. นางสุวะดี	เพชรจำรัส	วิทยาลัยสารพัดช่างนราธิวาส	กรรมการ
4. นางกมลมาศ	หมาดหมาน	วิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่	กรรมการ
5. นางสาวอัศณีย์	เวทวัง	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการ
6. นางพชรมน	ชื่อตรง	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการเลขานุการ

1. นางคณิงลักษณ์	แสงประเสริฐ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่าง พระนครศรีอยุธยา	ประธานกรรมการ
2. นางพชร	พุทธิเนตร	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการ
3. นางสุกัญญา	แย้มยิ้ม	วิทยาลัยสารพัดช่างสี่พระยา	กรรมการ
4. นางสาวแพรวพรรณ	บุญฤทธิมนตรี	วิทยาลัยสารพัดช่างสี่พระยา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาคอมพิวเตอร์

1. นายประภาส	คงสบาย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่าง บรรหาร-แจ่มใส	ประธานกรรมการ
2. นางสุทิตา	อ่อนสัมภุช	วิทยาลัยเทคนิคคนบทบุรี	กรรมการ
3. นางมรกต	จันทร์เจริญ	วิทยาลัยสารพัดช่างชลบุรี	กรรมการ
4. นางกัณนิกา	มะลิตัน	วิทยาลัยสารพัดช่างขอนแก่น	กรรมการ
5. นางสาวอพรรรัตน์	บุญรักษา	วิทยาลัยสารพัดช่างสกลนคร	กรรมการ
6. นางสาวอรุณี	สุขช่วย	วิทยาลัยสารพัดช่างชุมพร	กรรมการ
7. นางสมจิตร	อรระงาม	วิทยาลัยสารพัดช่างสระแก้ว	กรรมการ
8. นายสุวิทย์	เดือนดาว	วิทยาลัยสารพัดช่างบรรหาร-แจ่มใส	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาโลจิสติกส์

1. นายวศินวุฒิ	พุทธศิริรังษี	วิทยาลัยพัฒนวิชาการอินทราชัย	ประธานกรรมการ
2. นางสาวเครือฟ้า	อุทธิยา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
3. นายทวีศักดิ์	คงคามิ	วิทยาลัยการอาชีพนวมินทร์ราชินีมุกดาหาร	กรรมการ
4. นางชนาธิป	อรุณสุรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและเลขานุการ

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยว

1. นางธารทิพย์	พัชรณิปกรณ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	ประธานกรรมการ
2. นางกนกพรรณ	คุณาจารย์	วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรดิษฐ์	กรรมการ
3. นางสาวกันยารัตน์	เหล่าตระกูล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวสาวิตรี	ฤทธา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
5. นางกุลิสรา	สุวรรณ	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชานวดแผนไทย

1. นายสมนึก	พุ่มขุน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสุจิตรา	เจริญภัทรเภสัช	คลินิกราชวดีการแพทย์แผนไทย	กรรมการ
3. นางรติยา	ชัยเฟื่อง	วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี	กรรมการ
4. นางธนัชพร	คุ้มเมือง	วิทยาลัยการอาชีพกาญจนบุรี	กรรมการ
5. นางสาวสุณี	ทองดินนอก	วิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา	กรรมการ
6. นางกนกพรรณ	คุณาจารย์	วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรดิษฐ์	กรรมการ
7. นางแสงรัศมี	ปิ่นทอง	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มวิชาภาษา

1. นายพิศิษฐ์	พลแก้ว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
2. นางวารีย์	ฤทธิโยธี	วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี	กรรมการ
3. นางคณินิจ	แววประเสริฐ	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการ
4. Miss Jin	Chaoyang	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการ
5. Mr. Jang	Ghuangyil	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการ
6. Miss Li	Jia-Fu	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ
7. นางศรีสุรางค์	อนุชาติกิจเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
8. นายทรงวุฒิ	อุดวงค์	วิทยาลัยเทคนิคเชียงราย	กรรมการ
9. นายปลิว	ต่อเจริญ	ข้าราชการบำนาญ	กรรมการ
10. นางจิราภา	บุพพโก	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ประเภทวิชาศิลปกรรม

สาขาวิชาศิลปทัศนกรรม

1. นางจำเรียง	หนูดำ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปทัศนกรรมนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายสมศักดิ์	อติโสภณ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
3. นายนพดล	บุญยัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
4. นายวิทยา	สุริยา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
5. นายทวีพจน์	บุญเหลือ	วิทยาลัยศิลปทัศนกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นายทศพร	ถังมณี	วิทยาลัยศิลปทัศนกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายกิตติศักดิ์	พุทธรัตน์	วิทยาลัยศิลปทัศนกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
8. นายสมพัก	บัวหลวง	วิทยาลัยศิลปทัศนกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

/สาขาวิชา...

สาขาวิชาออกแบบ

1. นางจำเรียง	หนูดำ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นางสาวราภรณ์	ทิมประดับ	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการ
3. นางสาวศรีัญญา	วรจันทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
4. นางศุภพร	ไปไพศาล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
5. นางอัปสร	ชายโอฬาร	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นายอุทัย	สันติวีรยุทธ	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นางสาวนิภาพรรณ	คงแก้ว	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาวิจิตรศิลป์

1. นางจำเรียง	หนูดำ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายธราธร	แก้วโสนด	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี	กรรมการ
3. นางวิสา	เพ็ชรธงไชย	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นายชัยภัทร	สอนเครือ	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
5. นายหมัดหนูต	บุญเทียม	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาคอมพิวเตอร์กราฟิก

1. นางจำเรียง	หนูดำ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายจิรายุศ	จิราวัลย์	วิทยาลัยสารพัดช่างอุบลราชธานี	กรรมการ
3. นางสาวลัดดา	มุขแจ้ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี	กรรมการ
4. นายวีรศักดิ์	ยินดี	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาพยากรณ์

1. นายธนภุต	แย้มเผื่อน	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	ประธานกรรมการ
2. นายณัทกิจพัฒน์	หอมวิจิตรกุล	วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม	กรรมการ
3. นางสมพร	อภิสิทธิ์สกุล	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
4. นายพีระพล	แพถนอม	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาดนตรี

1. นายสมนึก	พุ่มขุน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายสนธิ	ภูละมูล	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล	กรรมการ
3. นายระวี	ดาบทอง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
4. นายพิพัฒน์	ทองระอา	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
5. นายสุรัตน์	อมราภรณ์พิสุทธิ์	วิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์	กรรมการ
6. นายสมนึก	อุ่นแก้ว	วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี	กรรมการ
7. นายสุรพล	นามเสนา	วิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา	กรรมการ
8. นายสุบัน	แพงบุปผา	วิทยาลัยสารพัดช่างราชบุรี	กรรมการ

9. นายสุริยา	มันตะรักษ์	วิทยาลัยสารพัดช่างพิจิตร	กรรมการ
10. นายพิทักษ์	ขจรธรรมรักษ์	วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	กรรมการ
11. นายเจริญ	ธรรมชาติ	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล	กรรมการ
12. นายกฤษฏี	ศรีจามร	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
13. นางนิสสานารถ	ตรีเพชร	วิทยาลัยสารพัดช่างชลบุรี	กรรมการ
14. นายสุชาติ	สิมมี	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

1. นายชูชาติ	พรามจร	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างชัยภูมิ	ประธานกรรมการ
2. นางทัศนีย์	พงศ์สร้อยเพชร	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการ
3. นางบุษบา	เจียมเกาะ	วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี	กรรมการ
4. นางพนิดา	พฤกษุณ	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
5. นางวันทนี	ถวิลการ	วิทยาลัยสารพัดช่างกาฬสินธุ์	กรรมการ
6. นางสุทธิลักษณ์	เกิดสว่างกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
7. นางสาวสุวลี	บุญญามณี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
8. นางสาวอรธยา	นุสือว	วิทยาลัยสารพัดช่างขอนแก่น	กรรมการ
9. นางมนัสนันท์	จันทร์ศักดิ์รา	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง	กรรมการ
10. นางรัตนา	บำรุงวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
11. นางสาวประภา	ท่าจะดี	วิทยาลัยสารพัดช่างบรรหาร-แจ่มใส	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1. นางยุพิน	พิมพ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	ประธานกรรมการ
2. นางมาลี	ทองคำ	วิทยาลัยสารพัดช่างสี่พระยา	กรรมการ
3. นางสาวสิรินีย์	แช่ตัน	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง	กรรมการ
4. นางสาวนฤมล	ทรัพย์สำราญ	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม	กรรมการ
5. นางณัชชา	กุมารสิงห์	วิทยาลัยสารพัดช่างอุบลราชธานี	กรรมการ
6. นางพรพรหม	หาญเจริญ	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการ
7. นางรัมภา	ศิริวงศ์	วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	กรรมการ
8. นายสมภพ	อุตสาหะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
9. นางจรรุพรรณ	สุขสมบูรณ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
10. นางสาวดุษฎี	น้อยใจบุญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
11. นางกัลยาณี	ไข่มุกข์	วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม	กรรมการ
12. นางอุมาพร	แซดออน	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

กลุ่มงานเสริมสวย

1. นายเจนวิทย์	ครองตน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	ประธานกรรมการ
2. นางวารภรณ์	โอภาโส	วิทยาลัยสารพัดช่างจันทบุรี	กรรมการ
3. นางชฎาธิพร	คงธนเกริก	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการ
4. นายคิหวร	วรวิทย์	วิทยาลัยสารพัดช่างกาฬสินธุ์	กรรมการ

/5. นางพิชญ์พิมล...

5. นางพิชญ์พิมล	เลิศสุริยะกุล	วิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา	กรรมการ
6. นางสาวกัลยา	มะหะหมัด	วิทยาลัยสารพัดช่างสงขลา	กรรมการ
7. นายระพีพัฒน์	ศรีทะ	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มงานตัดผมชาย

1. นายเริงศักดิ์	ใจสำราญ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นายสุวรรณ	พรมบุญ	วิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์	กรรมการ
3. นายสมาน	บุตรกะอะ	วิทยาลัยสารพัดช่างยะลา	กรรมการ
4. นางชลธิชา	ตันโพธิ์	วิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มงานดอกไม้ประดิษฐ์, งานแกะสลัก, งานสมุนไพร, งานบริหาร

1. นางสาววิภาวรรณ	สุขสวัสดิ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสีพระยา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวจรินทร์	เลี้ยงสุข	วิทยาลัยสารพัดช่างสีพระยา	กรรมการ
3. นางธนภร	ฤทธิเกษม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
4. นางพรสวรรค์	สระบัว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นางสาวรัชนีพร	รักเรือง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
6. นางจรรยา	สุวรรณประเสริฐ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
7. นายชานนท์	บุรี	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
8. นางปัทมา	พงศ์พัชราพันธ์	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
9. นางสุวรรณณี	พุกภิญโญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
10. นางวัชรีย์	โอวธีระกุล	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
11. นางเอกกัญจน์	พรหมเกิด	วิทยาลัยสารพัดช่างสีพระยา	กรรมการ
12. นางพชร	พุทธิเนตร	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการ
12. นางวรรณณา	อภาอดุล	วิทยาลัยสารพัดช่างสีพระยา	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการทำหน้าที่

1. จัดเตรียมข้อมูลทางวิชาการ ร่วมกันพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ ในสาขาวิชาที่รับผิดชอบ ให้บรรลุผลสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้สถานศึกษาใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนอย่างมีคุณภาพตรงตามวัตถุประสงค์ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และชุมชน

2. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการติดตามและประเมินผลโครงการ

1. นายพนมพร	แอลัมเขตต์	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
2. นายชาติรี	ชนานาฏ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
3. นางสาวปิยวีร์	จตุพงษ์รักษา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
4. นางสาวโสภี	นิลรักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
5. นายประพนธ์	จันทวิเทศ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
6. นางวิยดา	วัฒนาเมธี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
7. นางศศิธร	กุลสิริสวัสดิ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและเลขานุการ
8. นางสาวชนิษฐา	นามวงศ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการทำหน้าที่

1. ติดตามและประเมินผลในระหว่างดำเนินโครงการและหลังดำเนินโครงการ สร้างเครื่องมือ เก็บรวบรวมข้อมูล บันทึกข้อมูล วิเคราะห์/ประเมินผล และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการเอกสารวิชาการ การเงินและพัสดุ

1. นางสาวโสภี	นิลรักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
2. นางธัญญาภรณ์	จำลองกุล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
3. นายอภิวัชร	พจน์จิราภรณ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
4. นางสาวปิยวีร์	จตุพงษ์รักษา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
5. นางวิยดา	วัฒนาเมธี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
6. นางเฉลิมศรี	เกตากุล	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษาภาคตะวันออก และกรุงเทพมหานคร	กรรมการ
7. นางสาววัชรีย์	บุตรระคำ	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษาภาคตะวันออก และกรุงเทพมหานคร	กรรมการ
8. นางสาววันวิสาข์	สงวนสัตย์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
9. นายประพนธ์	จันทวิเทศ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและเลขานุการ
10. นางสาวชนิษฐา	นามวงศ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
11. นางสาวชุลีพร	วรรณบัณฑิตย์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการทำหน้าที่

1. การเบิกจ่ายเงินงบประมาณโครงการ การจัดซื้อ/จัดจ้าง เอกสารการพิมพ์ การลงทะเบียนและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ.2558



(นายวณิชย์ อ่วมศรี)

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๘๖๕ /2558

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ
(เพิ่มเติม)

อนุสนธิคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 836/2558 ลงวันที่ 15 มิถุนายน 2558 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพเพื่อผลิตกำลังคนที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการและการประกอบอาชีพอิสระตามลักษณะภูมิภาคและยุทธศาสตร์ของจังหวัด ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวจำเป็นต้องมีหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ และเปิดโอกาสให้ชุมชน สถานประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้มีส่วนร่วมในการพัฒนา เพื่อให้มั่นใจว่าผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ในงานอาชีพ รวมทั้งมีเจตคติและกิจนิสัยที่พึงประสงค์ สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาตนเองและงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินโครงการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการเพิ่มเติม ดังนี้

**คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ประเภทวิชาอุตสาหกรรม
สาขาวิชาช่างก่อสร้างระบบขนส่งทางราง**

1. นายไชนันท์	แสงเมฆา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายณัฐฤกษ์	สาธิตเศษฐ์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
3. นายอภิชาติ	สร้อยระย้า	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ
4. นายสมชาติ	บุญศรี	วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการ
5. นายอำนาจ	ขมื่นเครือ	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
6. นายอิทธิวัฒน์	สุวรรณรังสีมา	วิทยาลัยเทคนิคนครปฐม	กรรมการ
7. นายสมศักดิ์	แก้วพันธ์	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบุรี	กรรมการ
8. นายวิชัย	ตันติราพันธ์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
9. นายสมควร	รุ่งเรือง	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
10. นายธำรงค์ศักดิ์	หมื่นกำหลิม	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ
11. นายมานิช	รังษิมนิรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
12. นายสมศักดิ์	วรรณชนะ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ มิถุนายน พ.ศ.2558

(นายวณิชย์ อ่วมศรี)

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา