



## มาตรฐานครุภัณฑ์ อาคารสถานที่ และบุคลากร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

และ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546

## ประเภทวิชาคหกรรม

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ



## มาตรฐานคุณวุฒิ อาการสถานที่ และบุคลากร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

และ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546

### ประเภทวิชาคหกรรม

- สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย
- สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
- สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- สาขาวิชาเสริมสวย

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

# คำนำ

เอกสารรายการครุภัณฑ์มาตรฐานฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546) และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546 ตามนโยบายการปฏิรูปการอาชีวศึกษาให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคม โดยเอกสารรายการครุภัณฑ์มาตรฐานนี้ ได้พัฒนาให้เหมาะสมกับสถานศึกษาที่เปิดสอนในประเภทวิชา/สาขาวิชา ด้านพื้นที่ ห้องปฏิบัติการ และบุคลากร ที่สามารถยืดหยุ่นได้ ทั้งนี้ อาจขึ้นอยู่กับการจัดแผนการเรียนในแต่ละภาคเรียน รวมทั้งความพร้อมในการจัดหาครุภัณฑ์ ซึ่งได้จัดลำดับความสำคัญไว้เป็น 3 ลำดับ โดยลำดับ 1 คือรายการครุภัณฑ์ที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการจัดการเรียนการสอน ซึ่งถือว่าเป็นรายการครุภัณฑ์มาตรฐานประจำสาขาวิชา ส่วนลำดับ 2 และลำดับ 3 นั้น เป็นรายการครุภัณฑ์ที่สถานศึกษาจัดหาเพื่อเพิ่มคุณภาพในการเรียนการสอนในลำดับต่อไป โดยคำนึงถึงคุณภาพและมาตรฐานวิชาชีพเป็นสำคัญ

เอกสารรายการครุภัณฑ์มาตรฐานนี้ สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือของบุคคลหลายฝ่าย ทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งครู-อาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาต่าง ๆ จากสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มาร่วมดำเนินการจัดทำ จึงขอขอบคุณไว้ ณ ที่นี้

กลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษาธุรกิจและบริการ

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

# สารบัญ

หน้า

## มาตรฐานคุณวุฒิ อาคารสถานที่ และบุคลากร

### ประเภทวิชาคหกรรม

<b>1. สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย (ปวช. และ ปวส.)</b>	<b>1</b>
1.1 ห้องปฏิบัติการออกแบบ	2
1.2 ห้องปฏิบัติการทดสอบสิ่งทอ	5
1.3 ห้องปฏิบัติการทอผ้า	9
1.4 ห้องปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า	11
1.5 ห้องปฏิบัติการตัดเย็บจักรอิเล็กทรอนิกส์	15
1.6 ห้องปฏิบัติการทำแบบตัดระบบอุตสาหกรรม	19
1.7 ห้องปฏิบัติการตัดระบบอุตสาหกรรม	22
1.8 ห้องปฏิบัติการเย็บระบบอุตสาหกรรม	25
1.9 ห้องปฏิบัติการนำเสนอผลงาน	29
<b>2. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ปวช. และ ปวส.)</b>	<b>32</b>
2.1 ห้องปฏิบัติการโภชนาการ	33
2.2 ห้องปฏิบัติการประกอบอาหาร	36
2.3 ห้องปฏิบัติการขนมไทย	39
2.4 ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่	42
2.5 ห้องปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร	46
2.6 ห้องปฏิบัติการธุรกิจอาหาร	50
2.7 ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	54
<b>3. สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร (ปวส.)</b>	<b>57</b>
3.1 ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	58
3.2 ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การอาหาร	62
<b>4. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ปวช.)</b>	<b>65</b>
4.1 ห้องปฏิบัติการดอกไม้สด	66
4.2 ห้องปฏิบัติการดอกไม้ประดิษฐ์	68
4.3 ห้องปฏิบัติการตัดเย็บตุ๊กตาและเครื่องใช้เครื่องตกแต่งบ้าน	70

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.4 ห้องปฏิบัติการงานประดิษฐ์	72
4.5 ห้องปฏิบัติการงานแม่บ้าน	73
4.6 ห้องปฏิบัติการดูแลเด็กและผู้สูงอายุ	75
4.7 ห้องทฤษฎี (ปวช. และ ปวส.)	77
5. สาขาวิชาเสริมสวย (ปวช.)	79
5.1 ห้องเสริมสวย	80
กรอบมาตรฐานผู้สอน	89
ภาคผนวก	
- คำสั่งกรมอาชีวศึกษา ที่ 1132/2546	
- คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 65/2546	
- คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 1433/2547	