

2. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

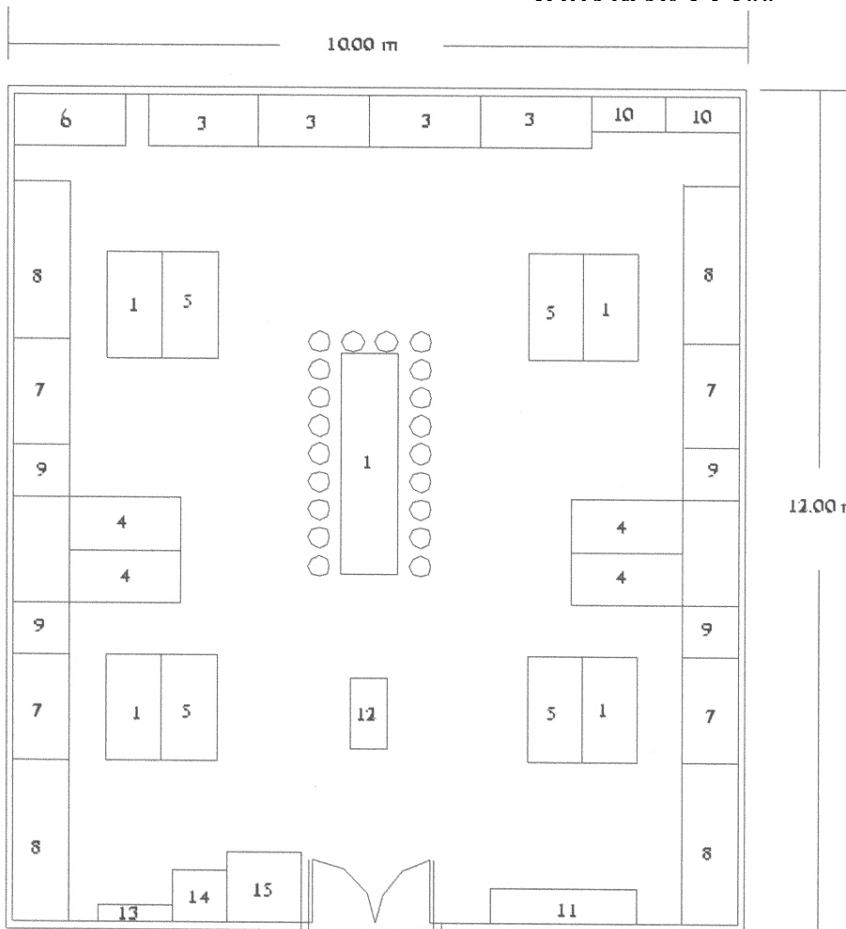
พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการโภชนาการ

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	โต๊ะครูพร้อมเก้าอี้มีพนัก	1	ชุด	1	
2	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
3	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	6	ตัว	1	
4	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
5	เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์	4	ชุด	1	
6	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก	4	ตู้	1	
7	ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์	4	ตู้	1	
8	อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม	4	ชุด	1	
9	ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น	2	อัน	1	
10	โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บอุปกรณ์	4	ตัว	1	
11	ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต	1	ตู้	1	
12	เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊สและไฟฟ้า	4	เตา	1	
13	ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)	1	ตู้	1	
14	เครื่องชั่งระบบดิจิตอลขนาด 1 กรัม	1	เครื่อง	1	
15	เครื่องชั่งระบบดิจิตอลขนาด 1 กก.	1	เครื่อง	1	
16	เครื่องชั่งระบบดิจิตอลขนาด 3 กก.	1	เครื่อง	1	
17	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ขนาด 2.2 ลิตร	4	ใบ	1	
18	เครื่องบดไฟฟ้า	4	เครื่อง	1	
19	เครื่องบดเอนกประสงค์	4	เครื่อง	1	
20	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ชนิดแยกกาก	1	เครื่อง	1	
21	เครื่องกรองน้ำ	1	เครื่อง	1	
22	เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ลิตร	4	เครื่อง	2	

[illegible]

ห้องปฏิบัติการโชนนาการ

มาตราส่วน 1 : 100



ขนาดของห้อง กว้าง 10.00 เมตร
ยาว 12.00 เมตร
รวมพื้นที่ 120.00 ตารางเมตร

จำนวนนักเรียน 20 คน
พื้นที่ 6 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

1. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
2. เก้าอี้ไม่มีพนัก
3. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
4. ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์
5. โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บอุปกรณ์
6. ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 ลิตรบิกฟุต
7. เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์
8. อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม
9. เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊สและไฟฟ้า
10. ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น
11. ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)
12. โต๊ะครูพร้อมเก้าอี้มีพนัก
13. กระดานไวท์บอร์ด
14. โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาด 29 นิ้ว
15. ตู้เก็บสื่อการเรียนการสอน

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	โต๊ะครุพร้อมเก้าอี้มีพนัก	1	ชุด	1	
2	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
3	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	6	ตัว	1	
4	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
5	เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์	4	ชุด	1	
6	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก	4	ตู้	1	
7	ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์	4	ตู้	1	
8	อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม	4	ชุด	1	
9	ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น	4	อัน	1	
10	เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊สและไฟฟ้า	4	เตา	1	
11	ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต	1	ตู้	1	
12	โต๊ะสาริต	1	ชุด	1	
13	โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บอุปกรณ์	4	ตัว	1	
14	ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)	1	ตู้	1	
15	เตาไมโครเวฟ	4	เตา	1	
16	เครื่องบดเอนกประสงค์	4	เครื่อง	1	
17	เครื่องชั่งขนาด 1-3 กก.	1	เครื่อง	1	
18	เครื่องชั่งขนาด 5-7 กก.	2	เครื่อง	1	
19	หม้อหุงข้าวไฟฟ้าขนาด 2.2 ลิตร	4	ใบ	1	
20	เครื่องผสมอาหารขนาด 10 ลิตร	4	เครื่อง	1	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

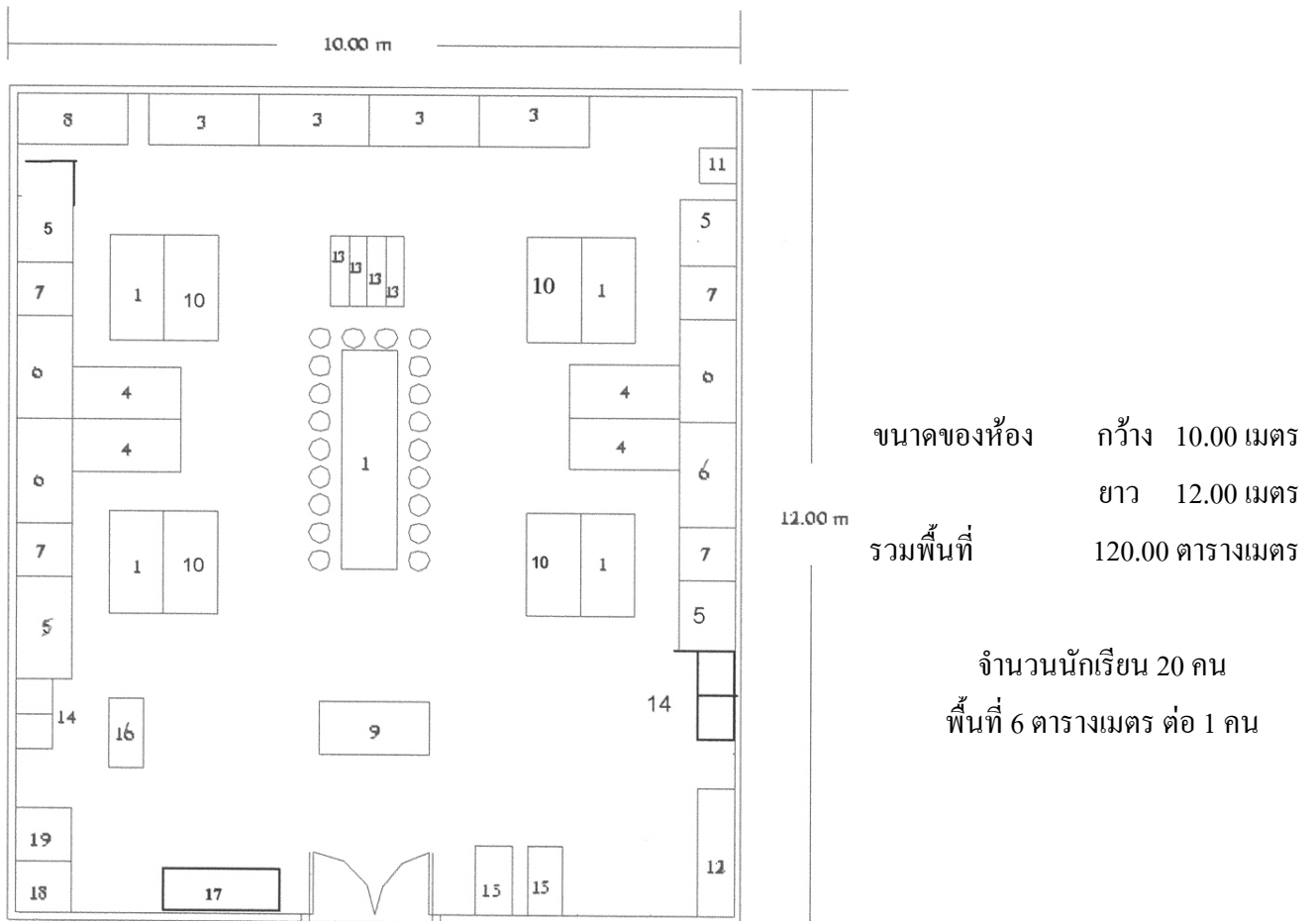
สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการประกอบอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
21	เครื่องดูดควัน	4	เครื่อง	1	
22	ตู้เก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด	1	ตู้	2	
23	รถเข็นอาหารสแตนเลส	2	คัน	2	
24	เครื่องบดไฟฟ้า	4	เครื่อง	2	
25	เครื่องชั่งระบบดิจิตอลขนาด 3 กก.	4	เครื่อง	2	
26	หม้อหุงข้าวแก๊ส ขนาด 5 กก.	1	ใบ	2	
27	พัดลมระบายอากาศ	4	เครื่อง	2	
28	หม้ออัดความดัน	4	ใบ	2	
29	เครื่องทำน้ำร้อน	1	เครื่อง	2	
30	เครื่องกรองน้ำ	1	เครื่อง	2	
31	เตาย่างไฟฟ้าไร้ควัน	4	เตา	2	
32	พัดลมแบบโคจรติดเพดาน	6	เครื่อง	2	
33	เครื่องขยายเสียงพร้อมลำโพง	1	ชุด	3	
34	ไมโครโฟนไร้สาย	1	ตัว	3	
35	โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาดไม่ต่ำกว่า 29 นิ้ว	1	เครื่อง	3	
36	ตู้เก็บสื่อการเรียนการสอน	1	ตู้	3	
37	เครื่องปิดผนึกอาหารชนิดไฟฟ้า	2	เครื่อง	3	
38	เครื่องเล่นวีซีดี	1	เครื่อง	3	
39	บ่อดักไขมัน	1	บ่อ	3	

ห้องปฏิบัติการประกอบอาหาร

มาตราส่วน 1 : 100



- | | |
|--|---|
| 1. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส | 10. โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บอุปกรณ์ |
| 2. แก๊สไม่มีพนัก | 11. ตู้เก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด |
| 3. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก | 12. ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง) |
| 4. อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม | 13. ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น |
| 5. ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์ | 14. เตาไมโครเวฟ |
| 6. เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์ | 15. รถเข็นอาหารสแตนเลส |
| 7. เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊สและไฟฟ้า | 16. โต๊ะครูพร้อมแก๊สไม่มีพนัก |
| 8. ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต | 17. กระดานไวท์บอร์ด |
| 9. โต๊ะสาธิต | 18. โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาด 29 นิ้ว |
| | 19. ตู้เก็บสื่อการเรียนการสอน |

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

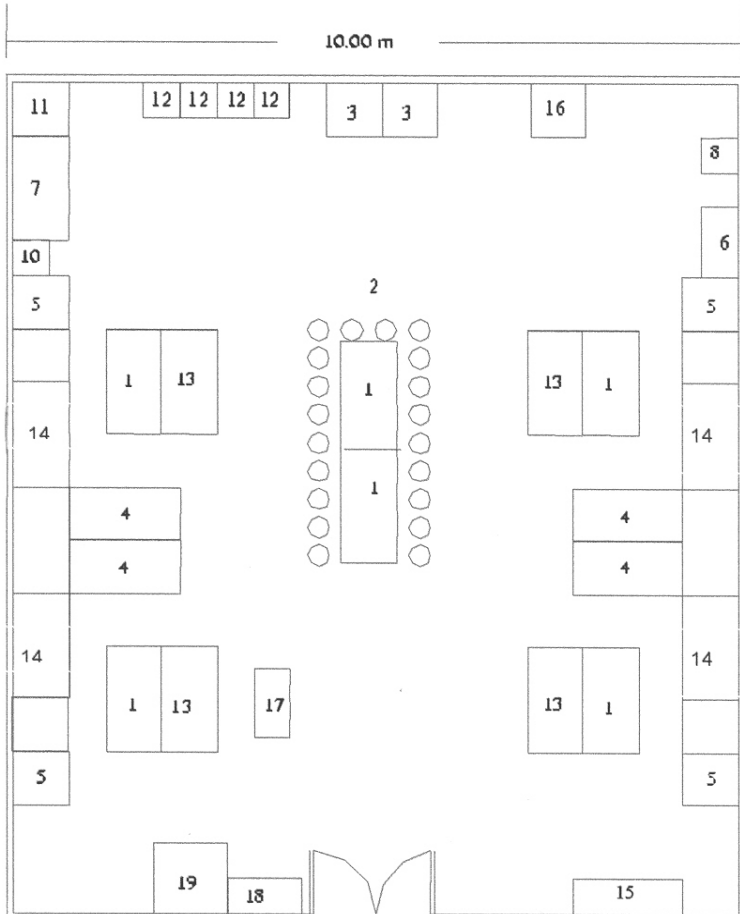
พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการขนมไทย

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	โต๊ะครุพร้อมเก้าอี้มีพนัก	1	ชุด	1	
2	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
3	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	6	ตัว	1	
4	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
5	เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์	4	ชุด	1	
6	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก	2	ตู้	1	
7	ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์	4	ตู้	1	
8	อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม	4	ชุด	1	
9	ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต	1	ตู้	1	
10	ชั้นพักขนมสแตนเลส	4	อัน	1	
11	โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บอุปกรณ์	4	ตัว	1	
12	ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)	1	ตู้	1	
13	เครื่องชั่งระบบดิจิตอล ขนาด 1 กก.	1	เครื่อง	1	
14	เครื่องบดไฟฟ้า	4	เครื่อง	1	
15	เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ลิตร	4	เครื่อง	1	
16	เตาขนมเบื้องไทยแบบเทปลอน	4	เตา	1	
17	เครื่องทำขนมทองม้วนไฟฟ้า 2 หัวเตา	4	เครื่อง	1	
18	ป้ายนิเทศ	2	แผ่น	1	
19	พัดลมระบายอากาศ	4	เครื่อง	1	
20	เตาอบไฟฟ้า 2 ชั้น	1	เตา	2	
21	เครื่องกวนไส้ขนม	1	เครื่อง	2	
22	เครื่องดูดควัน	4	เครื่อง	2	

[illegible]

ห้องปฏิบัติการขนมไทย

มาตราส่วน 1 : 100



ขนาดของห้อง กว้าง 10.00 เมตร

ยาว 12.00 เมตร

รวมพื้นที่ 120.00 ตารางเมตร

จำนวนนักเรียน 20 คน

พื้นที่ 6 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

1. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส

2. เก้าอี้ไม่มีพนัก

3. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุผัก

4. ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์

5. เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์

6. ตู้เย็น ขนาด 13 คิวบิกฟุต

7. เตาอบไฟฟ้า 2 ชั้น

8. เครื่องกวนไส้ขนม

9. เครื่องดูดควัน

10. เครื่องปิดผนึกอาหารชนิดไฟฟ้า

11. ตู้อบลมร้อนไฟฟ้า

12. ชั้นพักขนมสแตนเลส

13. โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บ
อุปกรณ์

14. อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม

15. ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)

16. เครื่องปั่นลูกชุบ

17. โต๊ะครูพร้อมเก้าอี้มีพนัก

18. กระดานไวท์บอร์ด

19. โตรกทัศน์สี ชนิดจอแบน

ขนาด 29 นิ้ว

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	โต๊ะครุพร้อมเก้าอี้มีพนัก	1	ชุด	1	
2	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
3	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	6	ตัว	1	
4	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
5	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก	4	ตู้	1	
6	ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์	4	ตู้	1	
7	อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม	4	ชุด	1	
8	ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น	4	อัน	1	
9	เตาอบแก๊ส 2 ชั้น	4	เตา	1	
10	เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น	1	เตา	1	
11	เครื่องนวดแป้งชนิด 2 แขน ขนาด 5 กก.	4	เครื่อง	1	
12	ชั้นพักขนมสแตนเลส	4	อัน	1	
13	เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊สและไฟฟ้า	4	เตา	1	
14	ตู้แช่อาหารสแตนเลส	1	ตู้	1	
15	ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)	1	ตู้	1	
16	โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บอุปกรณ์	4	ตัว	1	
17	พัดลมระบายอากาศ	4	เครื่อง	1	
18	เครื่องชั่งระบบดิจิตอล ขนาด 1 กก.	4	เครื่อง	1	
19	เครื่องชั่งระบบดิจิตอล ขนาด 5 กก.	1	เครื่อง	1	
20	เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ลิตร	4	เครื่อง	1	
21	เครื่องบดไฟฟ้า	4	เครื่อง	1	
22	ตู้หมักขนมปังไฟฟ้า	1	ตู้	1	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
23	ตู้เก็บแป้งและน้ำตาล 2 ช่อง	4	ชุด	1	
24	เครื่องกรองน้ำ	1	เครื่อง	1	
25	เครื่องทำวอฟเฟิลไฟฟ้า	4	เครื่อง	1	
26	พัดลมแบบโคจรติดเพดาน	6	เครื่อง	1	
27	เครื่องผสมอาหาร ขนาด 10 ลิตร	4	เครื่อง	2	
28	เครื่องนวดแป้งชนิด 2 แขน ขนาด 10 กก.	2	เครื่อง	2	
29	เครื่องผสมอาหารขนาด 20 ลิตร	2	เครื่อง	2	
30	ตู้เย็นเก็บเค้กและแป้งโด	1	ตู้	2	
31	เครื่องหั่นขนมปังไฟฟ้า	1	เครื่อง	2	
32	เครื่องแบ่งและปั้นก้อนโด	1	เครื่อง	2	
33	เครื่องทำน้ำร้อน	4	เครื่อง	2	
34	บอดักไขมัน	1	บ่อ	2	
35	เครื่องรีดแป้งพายชนิดตั้งพื้น	1	เครื่อง	3	
36	โต๊ะหินอ่อนสำหรับทำพาย	1	ตัว	3	
37	ตู้โชว์และจำหน่ายเบเกอรี่	1	ตู้	3	
38	เครื่องกวนไส้ขนม	1	เครื่อง	3	
39	เครื่องปิดผนึกอาหารชนิดไฟฟ้า	2	เครื่อง	3	
40	เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติกสุญญากาศ	2	เครื่อง	3	
41	เครื่องขยายเสียงพร้อมลำโพง	1	เครื่อง	3	
42	ไมโครโฟนไร้สาย	1	ตัว	3	
43	โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาดไม่ต่ำกว่า 29 นิ้ว	1	เครื่อง	3	
44	เครื่องเล่นวีซีดี	1	เครื่อง	3	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ປາໄສ. ແລະ ປາໄສ.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

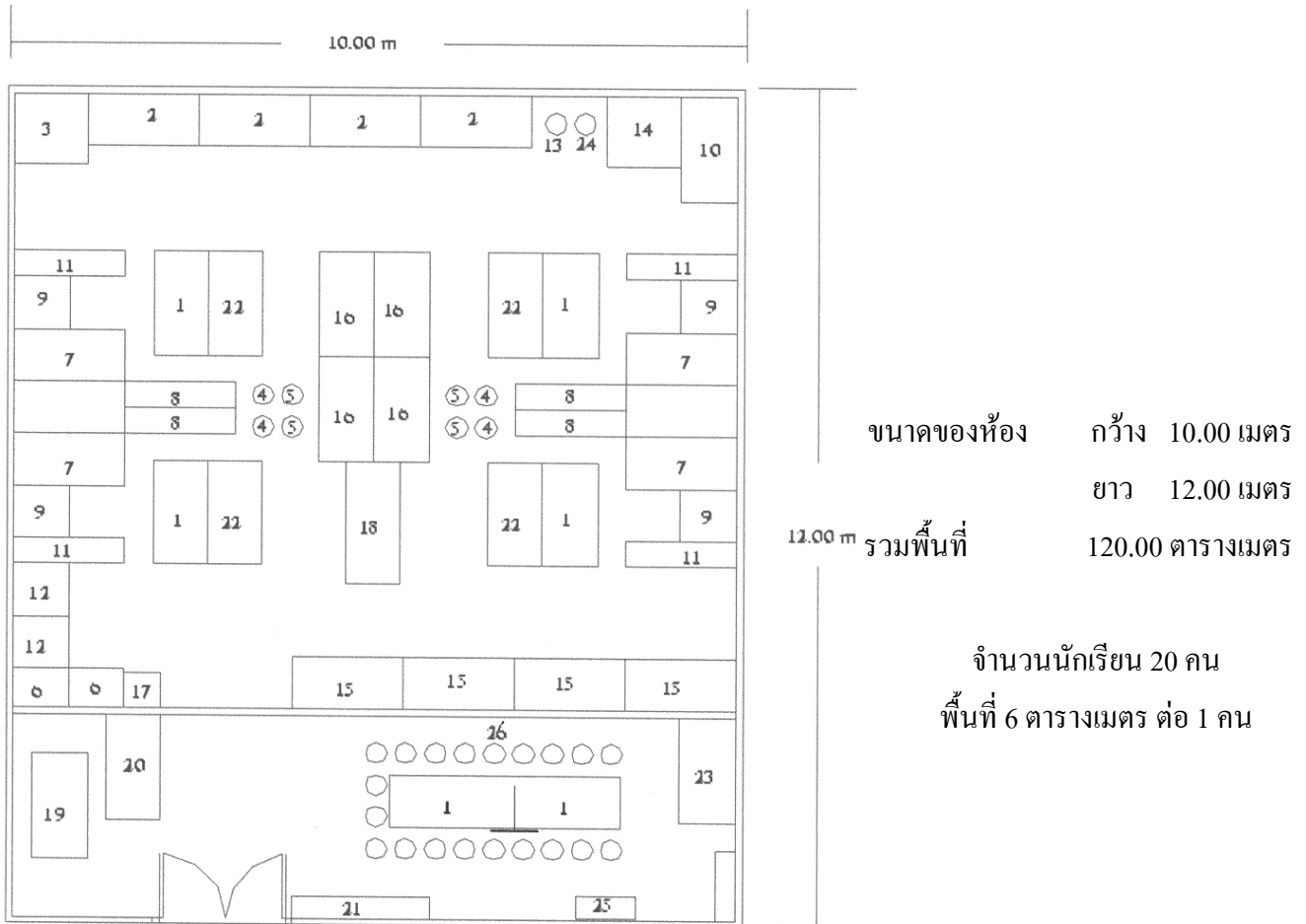
สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการเบเกอร์รี่

[illegible]

ห้องปฏิบัติการเบเกอร์

มาตราส่วน 1 : 100



- | | | |
|--|--|---|
| 1. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส | 9. เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊สและไฟฟ้า | 18. เครื่องรีดแป้งพายชนิดตั้งพื้น |
| 2. เตาอบแก๊ส 2 ชั้น | 10. ตู้แช่อาหาร ขนาด 45 ลิตร | 19. โต๊ะหินอ่อนสำหรับทำพาย |
| 3. เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น | 11. ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น | 20. ตู้โชว์และจำหน่ายเบเกอรี่ |
| 4. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 10 ลิตร | 12. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 20 ลิตร | 21. ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง) |
| 5. เครื่องนวดแป้ง ชนิด 2 แขน ขนาด 5 กก. | 13. เครื่องกวนไส้ขนม | 22. โต๊ะสแตนเลสด้านล่างเป็นตู้เก็บอุปกรณ์ |
| 6. เครื่องนวดแป้ง ชนิด 2 แขน ขนาด 10 กก. | 14. ตู้เย็นเก็บเค้กและแป้งโด | 23. โต๊ะครูพร้อมเก้าอี้มีพนัก |
| 7. อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม | 15. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก | 24. เครื่องแบ่งและปั้นก้อนโด |
| 8. ชั้นพักขนมสแตนเลส | 16. ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์ | 25. จอรับภาพ |
| | 17. เครื่องหั่นขนมปังไฟฟ้า | 26. เก้าอี้ไม่มีพนัก |

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานแปรรูปอาหาร สาขางานการถนอมและแปรรูปอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	โต๊ะครุพร้อมเก้าอี้มีพนัก	1	ชุด	1	
2	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
3	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	6	ตัว	1	
4	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
5	เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์	4	เตา	1	
6	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก	2	ตู้	1	
7	ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์	4	ตู้	1	
8	อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม	4	ชุด	1	
9	ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น	4	อัน	1	
10	ตู้อบลมร้อนไฟฟ้า	1	ตู้	1	
11	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ	2	ชุด	1	
12	ตู้รวมควัน	1	เครื่อง	1	
13	เครื่องปิดผนึกอาหารชนิดไฟฟ้า	1	เครื่อง	1	
14	เครื่องบดเนื้อ	1	เครื่อง	1	
15	เครื่องบดไฟฟ้า	4	เครื่อง	1	
16	เครื่องอัดกระป๋อง	1	เครื่อง	1	
17	เครื่องฉีกถ้วยพลาสติกฟอยด์	1	เครื่อง	1	
18	ตู้แช่อาหารสแตนเลส ขนาด 45 ลิตรบิกฟุต	1	ตู้	1	
19	หม้ออัดความดัน	4	ใบ	1	
20	เครื่องชั่งระบบดิจิตอล ขนาด 5 กก.	1	เครื่อง	1	
21	เครื่องชั่งระบบดิจิตอล ขนาด 1 กก.	4	เครื่อง	1	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานแปรรูปอาหาร สาขางานการถนอมและแปรรูปอาหาร

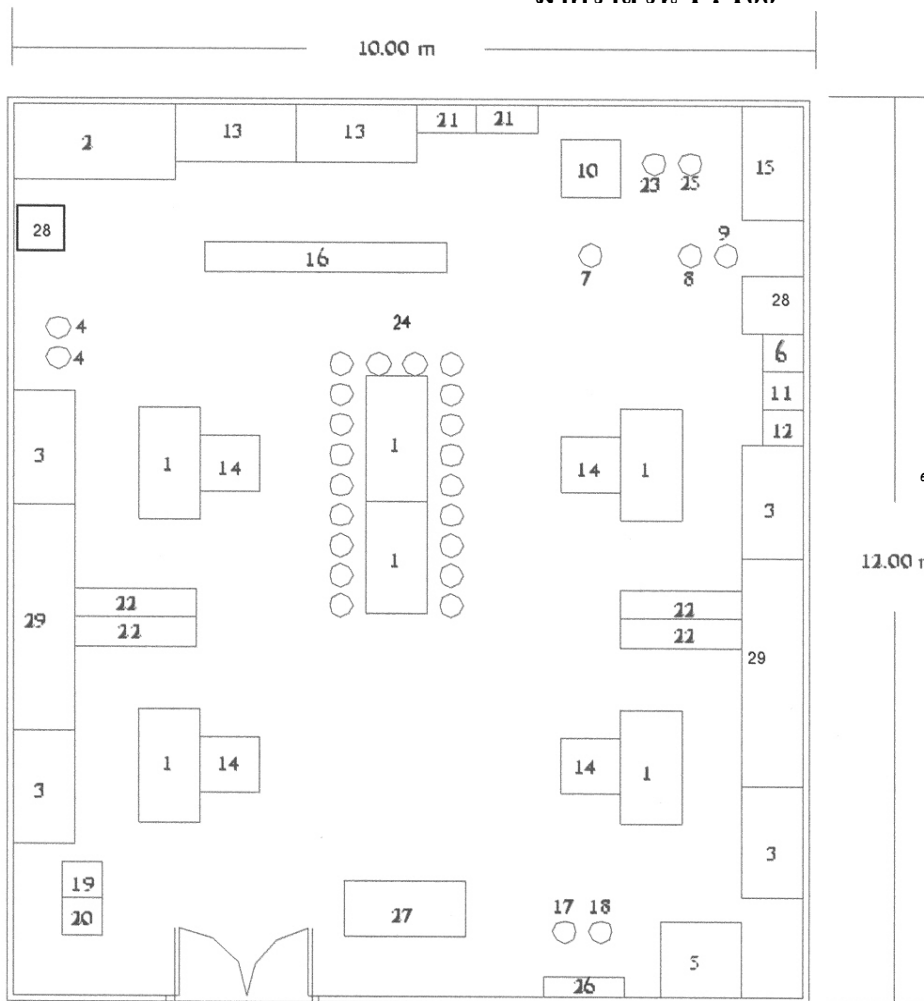
พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
22	เครื่องบดเนื้อละเอียด	1	เครื่อง	1	
23	ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)	1	ตู้	1	
24	เครื่องทำขนมทองม้วนไฟฟ้า 2 หัวเตา	4	เครื่อง	1	
25	เครื่องทำเส้นบะหมี่ เส้นก๋วยเตี๋ยว	1	เครื่อง	1	
26	เครื่องปิดฝาขวดแบบฝาจีบ	2	เครื่อง	1	
27	เครื่องวัดเปอร์เซ็นต์น้ำตาล	1	ชุด	1	
28	เครื่องกรองน้ำ	1	เครื่อง	1	
29	พัดลมระบายอากาศ	2	เครื่อง	1	
30	เครื่องกวนไส้ขนม	1	เครื่อง	2	
31	เครื่องพ่นกึ่งพลาสดิกแบบเปียก	1	เครื่อง	2	
32	เครื่องทำหมูหยอง	1	เครื่อง	2	
33	เครื่องไม้ถั่วเหลือง	1	เครื่อง	2	
34	พัดลมแบบโคจรติดเพดาน	6	เครื่อง	2	
35	เครื่องทำน้ำร้อน	1	เครื่อง	2	
36	เครื่องวัดเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์	1	เครื่อง	2	
37	เครื่อง Spray Dry	1	เครื่อง	3	
38	เครื่องบรรจุไส้กรอกแบบไฮโดรลิก	1	เครื่อง	3	
39	เครื่องบรรจุเหนม ไส้กรอก กุนเชียงระบบไฟฟ้า	1	เครื่อง	3	
40	เครื่องปั้นลูกชิ้นระบบไฟฟ้า	1	เครื่อง	3	
41	เครื่องโฮโมจิไนซ์	1	เครื่อง	3	
42	ตู้หมักนมเปรี้ยว	2	ตู้	3	

[illegible]

ห้องปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร

มาตราส่วน 1 : 100



ขนาดของห้อง กว้าง 10.00 เมตร

ยาว 12.00 เมตร

12.00 m

รวมพื้นที่ 120.00 ตารางเมตร

จำนวนนักเรียน 20 คน

พื้นที่ 6 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส | 11. เครื่องพ่นกึ่งด้วยพลาสติกฟอยด์ | 20. เครื่องโฮมอจินซ์ |
| 2. ตู้อบลมร้อนไฟฟ้า | 12. เครื่องพ่นกึ่งด้วยพลาสติกแบบเปียก | 21. ตู้หมักนมเปรี้ยว |
| 3. เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์ | 13. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก | 22. ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น |
| 4. หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ | 14. ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์ | 23. เครื่องทำหอย |
| 5. ตู้รมควัน | 15. ตู้แช่สแตนเลส ขนาด 45 ลิตรบิกฟุต | 24. แก้วไม่มีพนัก |
| 6. เครื่องปิดผนึกอาหารชนิดไฟฟ้า | 16. เครื่อง SPRAY DRY | 25. เครื่องม้วนห่อ |
| 7. เครื่องกวนไส้ขนม | 17. เครื่องบรรจุไส้กรอกแบบไฮโดรลิก | 26. กระดานไวก์บอร์ด |
| 8. เครื่องบดเนื้อ | 18. เครื่องบรรจุแฮม ไส้กรอก | 27. โต๊ะครุพร้อมเก้าอี้มีพนัก |
| 9. เครื่องบดไฟฟ้า | กวนเชิงระบบไฟฟ้า | 28. ตู้ปรับอุณหภูมิ |
| 10. เครื่องอัดกระป๋อง | 19. เครื่องปั่นลูกชิ้นระบบไฟฟ้า | 29. อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม |

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการธุรกิจอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	โต๊ะครูพร้อมเก้าอี้มีพนัก	1	ชุด	1	
2	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
3	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	4	ตัว	1	
4	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
5	เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์	4	ชุด	1	
6	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก	2	ตู้	1	
7	ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์	4	ตู้	1	
8	อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม	2	ชุด	1	
9	โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส	5	ตัว	1	
10	โต๊ะครึ่งวงกลม	2	ตัว	1	
11	เก้าอี้บุนวมมีพนัก	40	ตัว	1	
12	ตู้เก็บอุปกรณ์ติดฝาผนัง	1	ตู้	1	
13	ตู้มีชั้นเก็บแก้วได้เคาน์เตอร์	1	ชุด	1	
14	เคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่ม	1	ชุด	1	
15	เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ลิตร	2	เครื่อง	1	
16	ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต	1	ตู้	1	
17	ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)	1	ตู้	1	
18	ตู้อุ่นอาหารซาลาร์แมนเดอร์ (Salamander)	1	ตู้	1	
19	รถเข็นบริการเครื่องดื่มและอาหาร	2	คัน	1	
20	เครื่องดูดควัน	4	เครื่อง	1	
21	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ขนาด 3.8 ลิตร	2	ใบ	1	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการธุรกิจอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
22	เครื่องบดไฟฟ้า	2	เครื่อง	1	
23	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ชนิดแยกกาก	4	เครื่อง	1	
24	เครื่องชงกาแฟแบบอัตโนมัติ	1	เครื่อง	1	
25	เตาไมโครเวฟ	1	เตา	1	
26	เตาย่างไฟฟ้าไร้ควัน	4	เตา	1	
27	เครื่องกรองน้ำ	1	เครื่อง	1	
28	เครื่องบันทึกเงินสดพร้อมบาร์โค้ด	1	เครื่อง	1	
29	พัดลมแบบโคมระย้าเพดาน	6	เครื่อง	1	
30	พัดลมระบายอากาศ	4	เครื่อง	1	
31	เครื่องปรับอากาศ ขนาด 18,000 บีทียู พร้อมค่าติดตั้ง	4	เครื่อง	1	
32	โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า	5	ตัว	1	
33	เตาอบแก๊ส 2 ชั้น	1	เตา	1	
34	ตู้แช่อาหารสแตนเลส ขนาด 45 คิวบิกฟุต	1	ตู้	2	
35	ตู้เก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด	1	ตู้	2	
36	ตู้โชว์ระบบความเย็นสำหรับแช่สต็อกและผลไม้ก่อนเสิร์ฟ	1	ตู้	2	
37	รถเข็นอุปกรณ์สแตนเลส 3 ชั้น สำหรับเสิร์ฟอาหาร	2	คัน	2	
38	เครื่องปั่นไอศกรีม	4	เครื่อง	2	
39	ถังบ่มไอศกรีม	1	ถัง	2	
40	หม้ออัดความดัน	1	ใบ	2	
41	เครื่องล้างจาน	1	เครื่อง	3	
42	โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาดไม่ต่ำกว่า 29 นิ้ว	1	เครื่อง	3	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ປາໄຊ. ແລະ ປາສ.

ประเภทวิชา คหกรรม

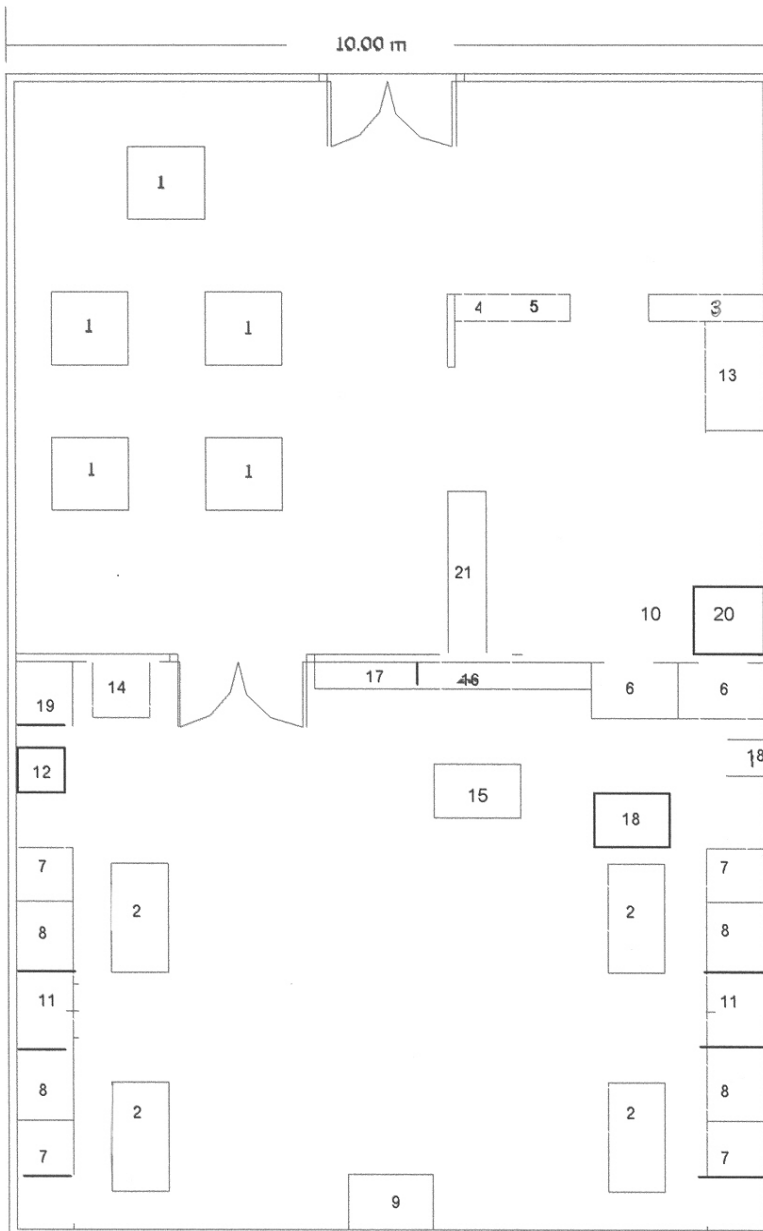
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**สาขางานธุรกิจอาหาร**

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการธุรกิจอาหาร

[illegible]

ห้องปฏิบัติการธุรกิจอาหาร

มาตราส่วน 1 : 100



ขนาดของห้อง กว้าง 10.00 เมตร

ยาว 16.00 เมตร

รวมพื้นที่ 160.00 ตารางเมตร

จำนวนนักเรียน 20 คน

พื้นที่ 8 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

1. โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส
2. โต๊ะครึ่งวงกลม
3. โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า
4. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
5. เก้าอี้ไม่มีพนัก
6. ตู้เก็บอุปกรณ์ติดฝาผนัง
7. ตู้มีชั้นเก็บแก้วใต้เคาน์เตอร์
8. เคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่ม
9. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก
10. ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์
11. เตาแก๊สพร้อมถังและอุปกรณ์
12. เตาอบแก๊ส
13. ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต
14. อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม
15. ตู้แช่แข็ง
16. เครื่องล้างจาน
17. ตู้ใช้ระบบความเย็นสำหรับแช่สดและผลไม้ก่อนเสิร์ฟ
18. โต๊ะครูพร้อมเก้าอี้มีพนัก
19. กระดานไวท์บอร์ด
20. ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)
21. โพรทectant ชนิดจอบแบน ขนาด 29 นิ้ว
22. ตู้เก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด
23. ตู้เก็บสื่อการเรียนการสอน
24. เก้าอี้ไม่มีพนัก
25. เครื่องทำน้ำแข็ง
26. ตู้แช่ไวน์
27. ตู้อุ่นอาหารชาลาร์เมนเดอร์ (Salamander)

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	โต๊ะครุพร้อมเก้าอี้มีพนัก	1	ชุด	1	
2	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
3	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	6	ตัว	1	
4	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
5	เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊ส และไฟฟ้า	4	เตา	1	
6	ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก	2	ตู้	1	
7	ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์	2	ตู้	1	
8	อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม	4	ชุด	1	
9	ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต	1	ตู้	1	
10	โต๊ะสาริต	1	ชุด	1	
11	ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)	1	ตู้	1	
12	ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น	4	อัน	1	
13	เตาไมโครเวฟ	2	เตา	1	
14	เตาทอดแผ่นแบน	2	ชุด	1	
15	เตาทอดลึก	2	ชุด	1	
16	เครื่องชั่งระบบดิจิตอลขนาด 5 กก.	1	เครื่อง	1	
17	เครื่องผสมอาหารขนาด 5 ลิตร	4	เครื่อง	1	
18	เครื่องบดไฟฟ้า	4	เครื่อง	1	
19	เครื่องคั้นน้ำผลไม้ชนิดแยกกาก	4	เครื่อง	1	
20	หม้อหุงข้าวไฟฟ้าขนาด 2.2 ลิตร	2	ใบ	1	
21	หม้ออุ่นไฟฟ้า	1	ใบ	1	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวช. และ ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

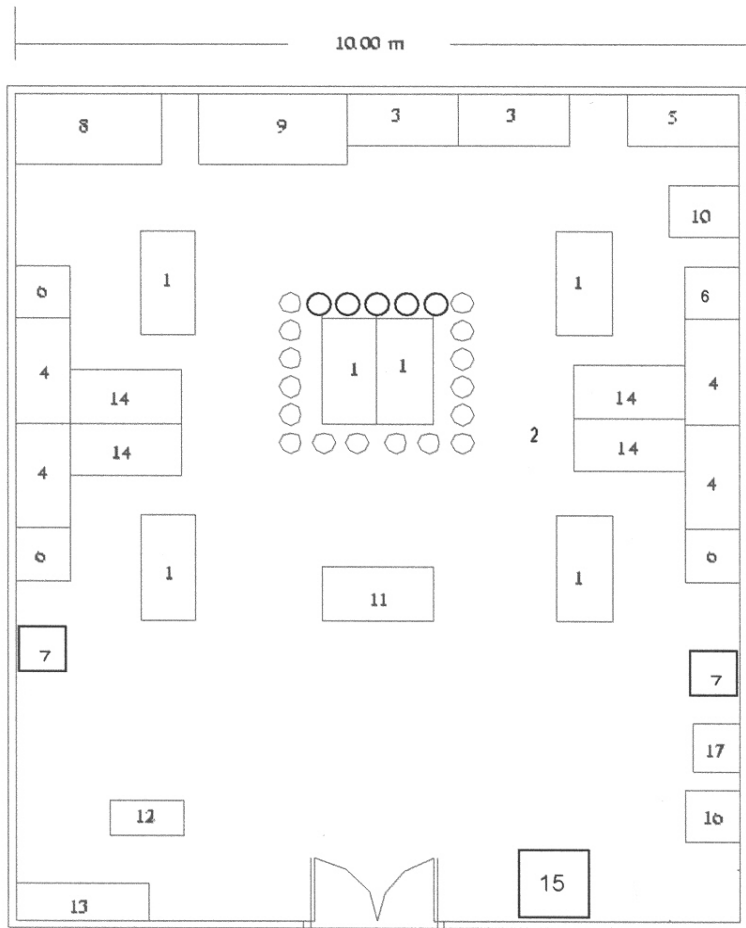
สาขางานอาหารและโภชนาการ สาขางานการประกอบอาหาร สาขางานธุรกิจอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
22	หม้ออัดความดัน	2	ใบ	1	
23	เครื่องดูดควัน	4	เครื่อง	1	
24	เตาย่างไฟฟ้าไร้ควัน	4	เตา	1	
25	เครื่องกรองน้ำ	1	เครื่อง	1	
26	เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น	1	เตา	2	
27	ตู้อุ่นอาหารซาลาร์แมนเดอร์ (Salamander)	1	ตู้	2	
28	รถเข็นอาหารสแตนเลส	1	คัน	2	
29	เครื่องทำน้ำร้อน	1	เครื่อง	2	
30	โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาดไม่ต่ำกว่า 29 นิ้ว	1	เครื่อง	3	
31	ตู้เก็บสื่อการเรียนการสอน	1	ตู้	3	
32	เครื่องปั่นขนมปังอัดโนมัตติ (แบบสายพาน)	1	เครื่อง	3	
33	เครื่องขยายเสียงพร้อมลำโพง	1	ชุด	3	
34	ไมโครโฟนไร้สาย	1	ตัว	3	
35	พัดลมแบบโคจรติดเพดาน	6	เครื่อง	3	
36	พัดลมระบายอากาศ	2	เครื่อง	3	
37	เครื่องเล่นวีซีดี	1	เครื่อง	3	
38	เครื่องฉายภาพทึบแสง	1	เครื่อง	3	
39	จอรับภาพ	1	จอ	3	

ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

มาตราส่วน 1 : 100



ขนาดของห้อง กว้าง 10.00 เมตร

ยาว 12.00 เมตร

รวมพื้นที่ 120.00 ตารางเมตร

จำนวนนักเรียน 20 คน

พื้นที่ 6 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

1. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส

2. แก้วไม่มีพนัก

3. ตู้สแตนเลสเก็บวัสดุฝึก

4. อ่างล้างสแตนเลสแบบ 2 หลุม

5. ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 ลิวบิกฟุต

6. เตาหุงต้มพร้อมเตาอบระบบแก๊ส
และไฟฟ้า

7. ตู้สแตนเลสเก็บอุปกรณ์

8. เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น

9. ตู้อุ่นอาหารชาลาร์เมนเดอร์
(Salanander)

10. รถเข็นอาหารสแตนเลส

11. โต๊ะสาธิต

12. โต๊ะครูพร้อมเก้าอี้มีพนัก

13. ตู้เก็บอุปกรณ์นักศึกษา (20 ช่อง)

14. ชั้นวางอุปกรณ์สแตนเลส 4 ชั้น

15. กระดานไวท์บอร์ด

16. โตรัทสนี่ลี ชนิดจอแบน ขนาด 29 นิ้ว

17. ตู้เก็บสื่อการเรียนการสอน