



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

จำนวน 188 หน้า

พิมพ์ครั้งที่ 1 จำนวนพิมพ์ 1,000 เล่ม

พิมพ์เมื่อ เมษายน 2557

จัดทำโดยสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

www.vec.go.th

พิมพ์ที่แผนกวิชาการพิมพ์ วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี

www.minburi.ac.th

คำนำ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551 และความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี เพื่อผลิตกำลังคนระดับฝีมือที่มีสมรรถนะวิชาชีพ มีคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพอิสระได้ สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษาแห่งชาติ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกระบบและวิธีการเรียน ได้อย่างเหมาะสมตามศักยภาพตามความสนใจและโอกาสของตน ส่งเสริมให้มีการประสานความร่วมมือเพื่อจัดการศึกษาและพัฒนาหลักสูตรร่วมกันระหว่างสถาบันสถานศึกษา หน่วยงาน สถานประกอบการ และองค์กรต่าง ๆ ทั้งในระดับชุมชน ระดับท้องถิ่นและระดับชาติ

การพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมืออย่างดียิ่งจากหน่วยราชการ สถานศึกษา ผู้บริหาร ศึกษานิเทศก์ ครูผู้สอน ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยเฉพาะคณะกรรมการดังรายนามที่ปรากฏ ซึ่งได้อุทิศสติปัญญา ความรู้ และประสบการณ์ เพื่อการพัฒนาการอาชีวศึกษาของประเทศชาติเป็นสำคัญ ในการนี้ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอขอบคุณผู้มีส่วนร่วมในการดำเนินการทุกท่านไว้ ณ ที่นี้

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

2556



ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ
เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๖

เพื่อให้การจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยี สนองความต้องการของตลาดแรงงาน และการประกอบอาชีพอิสระ ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ฉะนั้นอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๑ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๕๖ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๕๖ กระทรวงศึกษาธิการจึงประกาศให้ใช้หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๖ ในสถานศึกษาสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

(นายพงศ์เทพ เทพกาญจนา)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๗๑๒ /๒๕๕๖

เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๖

โดยที่การจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพให้จัดตามหลักสูตรที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด และตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๕๖ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖ ให้การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงสาระสำคัญของหลักสูตรตามมาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามข้อ ๑๖ (๑๖.๓) แห่งประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๕๖ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๖ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงอนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๖ จำนวน ๙ ประเภทวิชา ๕๑ สาขาวิชา ปรากฏรายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

(นายชัยพฤกษ์ เสรีรักษ์)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

รายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๗๑๒/๒๕๕๖ ลงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๖

๑. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม จำนวน ๑๘ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาช่างยนต์
๒. สาขาวิชาช่างกลโรงงาน
๓. สาขาวิชาช่างเชื่อมโลหะ
๔. สาขาวิชาช่างไฟฟ้ากำลัง
๕. สาขาวิชาช่างอิเล็กทรอนิกส์
๖. สาขาวิชาช่างก่อสร้าง
๗. สาขาวิชาช่างเครื่องเรือนและตกแต่งภายใน
๘. สาขาวิชาสถาปัตยกรรม
๙. สาขาวิชาสำรวจ
๑๐. สาขาวิชาช่างเขียนแบบเครื่องกล
๑๑. สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุง
๑๒. สาขาวิชาช่างพิมพ์
๑๓. สาขาวิชาเทคนิคแว่นตาและเลนส์
๑๔. สาขาวิชาช่างต่อเรือ
๑๕. สาขาวิชาโทรคมนาคม
๑๖. สาขาวิชาโยธา
๑๗. สาขาวิชาอุตสาหกรรมยาง
๑๘. สาขาวิชาเมคคาทรอนิกส์

๒. ประเภทวิชาพาณิชยกรรม จำนวน ๘ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาการบัญชี
๒. สาขาวิชาการตลาด
๓. สาขาวิชาการเลขานุการ
๔. สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
๕. สาขาวิชาธุรกิจสถานพยาบาล
๖. สาขาวิชาการประชาสัมพันธ์
๗. สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก
๘. สาขาวิชาภาษาต่างประเทศ

รายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๗๑๒/๒๕๕๖ ลงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๖

๓. ประเภทวิชาศิลปกรรม จำนวน ๑๒ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาจิตรศิลป์
๒. สาขาวิชาการออกแบบ
๓. สาขาวิชาศิลปหัตถกรรม
๔. สาขาวิชาศิลปกรรมเซรามิก
๕. สาขาวิชาศิลปหัตถกรรมรูปพรรณและเครื่องประดับ
๖. สาขาวิชาการถ่ายภาพและวิดีโอทัศน์
๗. สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม
๘. สาขาวิชาคอมพิวเตอร์กราฟิก
๙. สาขาวิชาอุตสาหกรรมเครื่องหนัง
๑๐. สาขาวิชาเครื่องประดับอัญมณี
๑๑. สาขาวิชาช่างทองหลวง
๑๒. สาขาวิชาศิลปการดนตรี

๔. ประเภทวิชาคหกรรม จำนวน ๔ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ
๒. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
๓. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
๔. สาขาวิชาเสริมสวย

๕. ประเภทวิชาเกษตรกรรม จำนวน ๑ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

๖. ประเภทวิชาประมง จำนวน ๒ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
๒. สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

๗. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จำนวน ๒ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาการโรงแรม
๒. สาขาวิชาการท่องเที่ยว

๘. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสิ่งทอ จำนวน ๓ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ
๒. สาขาวิชาเคมีสิ่งทอ
๓. สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องนุ่งห่ม

๙. ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร จำนวน ๑ สาขาวิชา

๑. สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

สารบัญ

หน้า

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556
คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
พุทธศักราช 2556

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

- ◆ หลักการของหลักสูตร 1
- ◆ จุดหมายของหลักสูตร 2
- ◆ หลักเกณฑ์การใช้หลักสูตร 3
- ◆ การกำหนดรหัสวิชา 8

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ประเภทวิชาประมง
สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

- ◆ จุดประสงค์สาขาวิชา 11
- ◆ มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ 12
- ◆ โครงสร้างหลักสูตร 13

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ประเภทวิชาประมง
สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

- ◆ จุดประสงค์สาขาวิชา 23
- ◆ มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ 24
- ◆ โครงสร้างหลักสูตร 26

คำอธิบายรายวิชา

- ◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 39
- ◆ สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
 - ◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 49
 - ◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 55
 - ◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกสาขางานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 61
 - ◆ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 71
- ◆ โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 75

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
◆ สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ	
◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	81
◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	87
◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกสาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ	95
◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกสาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	107
◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกสาขางานซูริมิและผลิตภัณฑ์	115
◆ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกสาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง	123
◆ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	131
◆ โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	135
◆ กิจกรรมเสริมหลักสูตร	139
ภาคผนวก	
◆ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 1021/2555 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2555	

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

พุทธศักราช 2556

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหลังมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าด้านวิชาชีพ ที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ และประชาคมอาเซียน เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนระดับฝีมือให้มีสมรรถนะ มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการและการประกอบอาชีพอิสระ
2. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้อย่างกว้างขวาง เน้นสมรรถนะเฉพาะด้านด้วยการปฏิบัติจริง สามารถเลือกวิธีการเรียนตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเทียบโอน ผลการเรียน สะสมผลการเรียน เทียบความรู้และประสบการณ์จากแหล่งวิทยาการ สถานประกอบการ และสถานประกอบอาชีพอิสระ
3. เป็นหลักสูตรที่สนับสนุนการประสานความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกันระหว่างหน่วยงาน และองค์กรที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน
4. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถานศึกษา สถานประกอบการ ชุมชนและท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการพัฒนา หลักสูตรให้ตรงตามความต้องการและสอดคล้องกับสภาพยุทธศาสตร์ของภูมิภาค เพื่อเพิ่มขีดความสามารถ ในการแข่งขันของประเทศ

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพสามารถนำความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพไปปฏิบัติงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ เลือกรวิถีการดำรงชีวิต การประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตน สร้างสรรค์ความเจริญต่อชุมชน ท้องถิ่นและประเทศชาติ
2. เพื่อให้เป็นผู้มีปัญญา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ใฝ่เรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและการประกอบอาชีพ สามารถสร้างอาชีพ มีทักษะในการจัดการและพัฒนาอาชีพให้ก้าวหน้าอยู่เสมอ
3. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพที่เรียน รักงาน รักหน่วยงาน สามารถทำงาน เป็นหมู่คณะได้ดี โดยมีความเคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น
4. เพื่อให้เป็นผู้มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงาม ทั้งในการทำงาน การอยู่ร่วมกัน การต่อต้านความรุนแรง และสารเสพติด มีความรับผิดชอบต่อครอบครัว หน่วยงาน ท้องถิ่นและประเทศชาติ อุทิศตนเพื่อสังคม เข้าใจและเห็นคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีจิตสำนึกด้านปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง รู้จักใช้และอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสร้างสิ่งแวดล้อมที่ดี
5. เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดี มีมนุษยสัมพันธ์ มีคุณธรรม จริยธรรม และวินัยในตนเอง มีสุขภาพอนามัย ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจเหมาะสมกับงานอาชีพ
6. เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมืองของประเทศและโลก มีความรักชาติ สำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนรวม ดำรงรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข

หลักเกณฑ์การใช้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

1. การเรียนการสอน

1.1 การเรียนการสอนตามหลักสูตรนี้ ผู้เรียนสามารถลงทะเบียเรียนได้ทุกวิธีเรียนที่กำหนด และนำผลการเรียนแต่ละวิธีมาประเมินผลร่วมกันได้ สามารถเทียบโอนผลการเรียน และขอเทียบความรู้และประสบการณ์ได้

1.2 การจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติจริง สามารถจัดการเรียนการสอนได้หลากหลายรูปแบบ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในวิธีการและการดำเนินงาน มีทักษะการปฏิบัติงานในขอบเขตสำคัญ และบริบทต่างๆ ที่สัมพันธ์กัน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นงานประจำ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะไปสู่บริบทใหม่ สามารถให้คำแนะนำ แก้ปัญหาเฉพาะด้านและรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น มีส่วนร่วมในคณะทำงาน หรือมีการประสานงานกลุ่ม รวมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ เจตคติและกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน

2. การจัดการศึกษาและเวลาเรียน

การจัดการศึกษาในระบบปกติ ใช้ระยะเวลา 3 ปีการศึกษา การจัดเวลาเรียนให้ดำเนินการ ดังนี้

2.1 ในปีการศึกษาหนึ่งๆ ให้แบ่งภาคเรียนออกเป็น 2 ภาคเรียนปกติหรือระบบทวิภาค ภาคเรียนละ 18 สัปดาห์ โดยมีเวลาเรียนและจำนวนหน่วยกิตตามที่กำหนด และสถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน อาจเปิดสอนภาคเรียนฤดูร้อนได้อีกตามที่เห็นสมควร

2.2 การเรียนในระบบชั้นเรียนให้สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันเปิดทำการสอนไม่น้อยกว่า สัปดาห์ละ 5 วันๆ ละ ไม่เกิน 7 ชั่วโมง โดยกำหนดให้จัดการเรียนการสอนคาบละ 60 นาที

3. หน่วยกิต

ให้มีจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต การคิดหน่วยกิตถือเกณฑ์ ดังนี้

3.1 รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปราย ไม่น้อยกว่า 18 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการทดลองหรือฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.3 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการฝึกปฏิบัติในโรงฝึกงานหรือภาคสนาม ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.4 รายวิชาที่ใช้ในการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.5 การฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพในสถานประกอบการหรือแหล่งวิทยาการ ไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง เท่ากับ 4 หน่วยกิต

3.6 การทำโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต

4. โครงสร้าง

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 แบ่งเป็น 3 หมวดวิชา และ กิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังนี้

4.1 หมวดวิชาทักษะชีวิต

- 4.1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย
- 4.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ
- 4.1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์
- 4.1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
- 4.1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา
- 4.1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา

4.2 หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

- 4.2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน
- 4.2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ
- 4.2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก
- 4.2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ
- 4.2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

4.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

4.4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชาตลอดหลักสูตรให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในโครงสร้างของแต่ละประเภทวิชาและสาขาวิชา รายวิชาแต่ละหมวดวิชา สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถจัดตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และหรือพัฒนาได้ตามความเหมาะสมของภูมิภาคตามยุทธศาสตร์ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ทั้งนี้ สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันต้องกำหนดรหัสวิชาจำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

5. การฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้โดยความร่วมมือระหว่างสถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน กับภาคการผลิตและหรือภาคบริการ หลังจากที่ผู้เรียนได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีและการฝึกหัดหรือฝึกปฏิบัติเบื้องต้น ในสถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันแล้วระยะเวลาหนึ่ง ทั้งนี้ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง ได้สัมผัสกับการปฏิบัติงานอาชีพ เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ที่ทันสมัย และ

บรรยากาศการทำงานร่วมกัน ส่งเสริมการฝึกทักษะ กระบวนการคิด การจัดการ การเผชิญสถานการณ์ ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนทำได้ คิดเป็น ทำเป็นและเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง ตลอดจนเกิดความมั่นใจและเจตคติที่ดีในการทำงานและการประกอบอาชีพอิสระ โดยการจัดฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพต้องดำเนินการ ดังนี้

5.1 สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันต้องจัดให้มีการฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ ในรูปของการฝึกงานในสถานประกอบการ แหล่งวิทยากร รัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานของรัฐ โดยใช้เวลารวมไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 หน่วยกิต กรณีสถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันต้องการเพิ่มพูนประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ สามารถนำรายวิชาในหมวดวิชาชีพที่ตรงหรือสัมพันธ์กับลักษณะงานไปเรียนหรือฝึกในสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานของรัฐได้ โดยใช้เวลารวมกับการฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน

5.2 การตัดสินผลการเรียนและให้ระดับผลการเรียน ให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

6. โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้า บูรณาการความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากสิ่งที่ได้เรียนรู้ ลงมือปฏิบัติด้วยตนเองตามความถนัดและความสนใจ ตั้งแต่การเลือกหัวข้อหรือเรื่องที่จะศึกษาค้นคว้า การวางแผน การกำหนดขั้นตอนการดำเนินการ การดำเนินงาน การประเมินผลและการจัดทำรายงาน ซึ่งอาจทำเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มก็ได้ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับลักษณะของโครงการนั้น ๆ โดยจัดทำโครงการดังกล่าวต้องดำเนินการ ดังนี้

6.1 สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันต้องจัดให้ผู้เรียนจัดทำโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ ที่สัมพันธ์หรือสอดคล้องกับสาขาวิชา ในภาคเรียนที่ 5 และหรือภาคเรียนที่ 6 รวมจำนวน 4 หน่วยกิต ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 216 ชั่วโมง ทั้งนี้ สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันต้องจัดให้มีชั่วโมงเรียน 4 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ กรณีที่ใช้รายวิชาเดียว

หากจัดให้มีโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 2 รายวิชา คือ โครงการ 1 และ โครงการ 2 ให้สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันจัดให้มีชั่วโมงเรียนต่อสัปดาห์ ที่เทียบเคียงกับเกณฑ์ดังกล่าวข้างต้น

6.2 การตัดสินผลการเรียนและให้ระดับผลการเรียน ให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

7. การศึกษาระบบทวิภาคี

เป็นรูปแบบการจัดการศึกษาที่เกิดจากข้อตกลงร่วมกันระหว่างสถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน กับสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ โดยผู้เรียนใช้เวลาส่วนหนึ่งในสถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน และเรียนภาคปฏิบัติในสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐเพื่อให้การจัดการศึกษาระบบทวิภาคีสามารถเพิ่มขีดความสามารถด้านการผลิตและพัฒนากำลังคนตามจุดหมายของหลักสูตร การจัดการศึกษาระบบทวิภาคี โดยนำรายวิชาทวิภาคีในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกไปกำหนดรายละเอียดของรายวิชาและเวลาที่ใช้ฝึก จัดทำแผนฝึกอาชีพ การวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้สอดคล้อง

กับลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ ทั้งนี้ อาจนำรายวิชาชีพอื่น ในหมวดทักษะวิชาชีพไปจัดร่วมด้วยก็ได้

8. การเข้าเรียน

ผู้เข้าเรียนต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติ เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2556

9. การประเมินผลการเรียน

เน้นการประเมินสภาพจริง ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษา และการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2556

10. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

10.1 สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันต้องจัดให้มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมงต่อ สัปดาห์ทุกภาคเรียน เพื่อพัฒนาวิชาการและวิชาชีพ ปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัย การต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์ สร้างสรรค์การทำงาน ปลูกฝังจิตสำนึก และเสริมสร้างการเป็นพลเมืองไทยและพลโลก ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น รวมทั้งการทะนุบำรุงขนบธรรมเนียมประเพณีอันดีงาม โดยการวางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และปรับปรุง การทำงาน ทั้งนี้ สำหรับนักเรียนอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีให้เข้าร่วมกิจกรรมที่สถานประกอบการจัดขึ้น

10.2 การประเมินผลกิจกรรมเสริมหลักสูตร ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2556

11. การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

11.1 ประเมินผ่านรายวิชาในหมวดวิชาทักษะชีวิต หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ และหมวดวิชาเลือกเสรี ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

11.2 ได้จำนวนหน่วยกิตสะสมครบตามโครงสร้างของหลักสูตร

11.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 และผ่านการประเมินมาตรฐานวิชาชีพ

11.4 เข้าร่วมกิจกรรมและประเมินผ่านทุกภาคเรียน

12. การพัฒนารายวิชาในหลักสูตร

12.1 หมวดวิชาทักษะชีวิต สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติม ในแต่ละกลุ่มวิชาของหมวดวิชาทักษะชีวิตในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาภาษาไทย กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศึกษา กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา ในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยพิจารณาจากมาตรฐานการเรียนรู้ของกลุ่มวิชานั้น ๆ เพื่อให้บรรลุจุดประสงค์ของหมวดวิชาทักษะชีวิต

12.2 หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ และหรือพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกได้ โดยพิจารณาจากจุดประสงค์สาขาวิชาและมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพสาขาวิชา ตลอดจนความต้องการของสถานประกอบการหรือสภาพยุทธศาสตร์ของภูมิภาค เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

12.3 หมวดวิชาเลือกเสรี สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมได้ตามความต้องการของสถานประกอบการ ชุมชน ท้องถิ่น หรือสภาพยุทธศาสตร์ของภูมิภาค เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ และหรือเพื่อการศึกษาต่อ

ทั้งนี้ การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิตและจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

13. การปรับปรุงแก้ไข พัฒนารายวิชา กลุ่มวิชาและการอนุมัติหลักสูตร

13.1 การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงสาระสำคัญของหลักสูตรตามมาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพให้เป็นหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

13.2 การอนุมัติหลักสูตรให้เป็นหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

13.3 การประกาศใช้หลักสูตรให้ทำเป็นประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

13.4 การพัฒนารายวิชาหรือกลุ่มวิชาเพิ่มเติม สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถดำเนินการได้ โดยต้องรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ

14. การประกันคุณภาพหลักสูตร

ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบประกันคุณภาพไว้ให้ชัดเจน อย่างน้อยประกอบด้วย 4 ประเด็น คือ

14.1 คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษา

14.2 การบริหารหลักสูตร

14.3 ทรัพยากรการจัดการอาชีวศึกษา

14.4 ความต้องการกำลังคนของตลาดแรงงาน

ให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก 5 ปี

การกำหนดรหัสวิชาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

1	2	3	4	-	5	6	7	8	ชื่อวิชา	ท-ป-น
ลำดับที่วิชา 01-99										
สาขาวิชา/วิชาเรียนร่วม					กลุ่มวิชา					
หมวดวิชาทักษะชีวิต					11 กลุ่มวิชาภาษาไทย 12 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 13 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ 14 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 15 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา 16 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา 17 กลุ่มวิชาบูรณาการ 20 กลุ่มกิจกรรม 9X กลุ่มวิชาเลือกเสรี					
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน					10 กลุ่มวิชาเรียนร่วมหลักสูตร (การประกอบอาชีพ) 20 กลุ่มวิชาเรียนร่วมหลักสูตร (คอมพิวเตอร์)					
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน					10 กลุ่มวิชาเรียนร่วมประเภทวิชา					
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ					10 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 20 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 21-49 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก 51-79 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ทวิภาคี) 80 กลุ่มวิชาศึกษาประสบการณ์ที่ทักษะวิชาชีพ 85 กลุ่มวิชาโครงการพัฒนาที่ทักษะวิชาชีพ 9X กลุ่มวิชาชีพเลือกเสรี					
(-) รายวิชาพัฒนาโดยส่วนกลาง (*) รายวิชาพัฒนาโดยสถานศึกษา										
สาขาวิชา										
0 วิชาเรียนร่วม										
ประเภทวิชา										
1 ประเภทวิชาอุตสาหกรรม					6 ประเภทวิชาประมง					
2 ประเภทวิชาพาณิชยกรรม					7 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว					
3 ประเภทวิชาศิลปกรรม					8 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสิ่งทอ					
4 ประเภทวิชาคหกรรม					9 ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร					
5 ประเภทวิชาเกษตรกรรม										
หลักสูตร										
2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ								ปวช.		

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษา วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ สังคมศึกษา สุขศึกษา และพลศึกษาในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในหลักการและกระบวนการงานพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
4. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในงานผลิตและบริการด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการในลักษณะครบวงจรเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งสามารถใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น
6. เพื่อให้สามารถเลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
7. เพื่อให้มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์ ประหยัด อดทน มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด สามารถพัฒนาตนเองและทำงานร่วมกับผู้อื่น

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และสังคม เป็นต้น

1.2 ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย ได้แก่ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ การมีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง ความรักสามัคคี ขยัน ประหยัด อดทน การพึ่งตนเอง เป็นต้น

1.3 ด้านทักษะทางปัญญา ได้แก่ ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความสามารถในการคิด วิเคราะห์ เป็นต้น

2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ได้แก่

2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ

2.2 แก้ไขปัญหาในงานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.3 ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

2.4 พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขภาพและพลศึกษา

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ได้แก่

3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

3.2 ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

3.3 เลือก ใช้ และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ และเครื่องจักรในงานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัย

3.4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ กระบวนการจัดการธุรกิจ และหลักการบริหารงานคุณภาพเพื่อพัฒนาและส่งเสริมสนับสนุนงานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

3.5 เตรียมการ ดำเนินการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ปฏิบัติดูแลรักษาและจัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการ ในลักษณะครบวงจรเพื่อจำหน่ายเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3.6 เลือก ใช้ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

โครงสร้าง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1.หมวดวิชาทักษะชีวิต	ไม่น้อยกว่า	22 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	71 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	(18 หน่วยกิต)	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	(24 หน่วยกิต)	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	10 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)		
รวมไม่น้อยกว่า		103 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต**ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต**

ให้เรียนรายวิชาลำดับแรกของกลุ่มวิชาหรือตามที่กลุ่มวิชากำหนด และเลือกเรียนรายวิชาส่วนที่เหลือตามที่กำหนดในแต่ละกลุ่มวิชา ให้สอดคล้องหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เรียนอีก รวมไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2-0-2
2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	1-0-1
2000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ	1-0-1
2000-1104	การพูดในงานอาชีพ	1-0-1
2000-1105	การเขียนในงานอาชีพ	1-0-1
2000-1106	ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	1-0-1
2000*1101 ถึง 2000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทยที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 1	2-0-2
2000-1202	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 2	2-0-2
2000-1203	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 1	0-2-1
2000-1204	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 2	0-2-1
2000-1205	การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ในชีวิตประจำวัน	0-2-1
2000-1206	การเขียนในชีวิตประจำวัน	0-2-1
2000-1227	ภาษาอังกฤษเพื่อการประมง	0-2-1
2000*1201 ถึง 2000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1-2-2
2000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพเกษตรกรรม	1-2-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1306	โครงการนวัตศาสตร์	0-2-1
2000*1301 ถึง 2000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	2-0-2
2000-1402	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2-0-2
2000-1405	เรขาคณิตวิเคราะห์และแคลคูลัสเบื้องต้น	2-0-2
2000-1408	สถิติการทดลอง	2-0-2
2000*1401 ถึง 2000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2-0-2
2000-1502	ทักษะชีวิตและสังคม	2-0-2
2000-1503	ภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ไทย	2-0-2
2000-1504	อาเซียนศึกษา	1-0-1
2000-1505	เหตุการณ์ปัจจุบัน	1-0-1
2000-1506	วัฒนธรรมอาเซียน	1-0-1
2000*1501 ถึง 2000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศึกษาที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มสุขศึกษาและกลุ่มพลศึกษา รวมกันไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มบูรณาการ

1.6.1 กลุ่มพลศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1601	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	0-2-1
2000-1602	ทักษะชีวิตในการพัฒนาสุขภาพ	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1603	การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพในการทำงาน	0-2-1
2000-1604	การป้องกันตนเองจากภัยสังคม	0-2-1
2000-1605	พลศึกษาเพื่อพัฒนากายภาพเฉพาะทาง	0-2-1

1.6.2 กลุ่มสุขศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1606	การจัดระเบียบชีวิตเพื่อความสุข	1-0-1
2000-1607	เพศวิถีศึกษา	1-0-1
2000-1608	สิ่งเสพติดศึกษา	1-0-1

1.6.3 กลุ่มบูรณาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1609	ทักษะการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ	1-2-2
2000-1610	การพัฒนาคุณภาพชีวิต	1-2-2
2000*1601 ถึง 2000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (18 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้ รวม 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2001-1001	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ	2-0-2
2001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1-2-2
2600-1001	การจัดการธุรกิจเบื้องต้น	1-2-2
2601-1001	ชีววิทยาของปลา	2-2-3
2601-1002	พื้นฐานการประมง	2-3-3
2601-1003	การจัดการผลผลิตสัตว์น้ำ	1-3-2
2601-1004	สิ่งแวดล้อมในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1-2-2
2601-1005	เครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1-3-2

● รายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถเลือกรายวิชาต่อไปนี้ไปใช้ในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก หรือหมวดวิชาเลือกเสรีได้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2001-1002	การเป็นผู้ประกอบการ	2-0-2
2001-1003	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1-2-2
2001-1004	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	1-2-2
2001-1005	การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ	1-0-1
2001-1006	กฎหมายแรงงาน	1-0-1
2001-1007	ความปลอดภัยในงานอาชีพ	1-0-1

2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (24 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2601-2001	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง	2-2-3
2601-2002	ระบบชลประทานเบื้องต้นในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	2-3-3
2601-2003	เครื่องมืองานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	2-3-3
2601-2004	การเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ	1-6-3
2601-2005	การเลี้ยงสัตว์น้ำ	1-6-3
2601-2006	งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 1	1-6-3
2601-2007	งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 2	1-6-3
2601-2008	งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 3	1-6-3

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)

สาขางานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ให้เรียนรายวิชา 2601-2101, 2601-2102, 2601-2110, 2601-2111 และเลือกเรียนรายวิชาอื่นให้ครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2601-2101	การเพาะพันธุ์ปลา	2-3-3
2601-2102	การเลี้ยงปลา	2-3-3
2601-2103	การเพาะพันธุ์กุ้ง	2-3-3
2601-2104	การเลี้ยงกุ้ง	2-3-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2601-2105	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง	2-3-3
2601-2106	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่น	2-3-3
2601-2107	การเพาะเลี้ยงปลาสวยงาม	2-3-3
2601-2108	การเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ	2-3-3
2601-2109	การเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสาน	2-3-3
2601-2110	โครงการผลิตสัตว์น้ำ 1	0-4-2
2601-2111	โครงการผลิตสัตว์น้ำ 2	0-4-2
2601*2101 ถึง 2601*2199	รายวิชาด้านเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการ ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคีในสาขางานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2601-5101	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 1	*-*-*
2601-5102	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 2	*-*-*
2601-5103	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 3	*-*-*
2601-5104	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 4	*-*-*
2601-5105	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 5	*-*-*
2601-5106	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 6	*-*-*
2601-51XX	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ..	*-*-*

สำหรับการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต นั้น ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ วิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ เพื่อกำหนดจำนวนหน่วยกิตและรายละเอียดของแต่ละรายวิชา รวมทั้งการจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลรายวิชา โดยให้ใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกรายวิชา 2601-8001 หรือรายวิชา 2601-8002 และ 2601-8003

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2601-8001	ฝึกงาน	*-*-4
2601-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
2601-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 2601-8501 หรือรายวิชา 2601-8502 และ 2601-8503

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2601-8501	โครงการ	*-*-4
2601-8502	โครงการ 1	*-*-2
2601-8503	โครงการ 2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่กำหนด หรือเลือกเรียนจากรายวิชา
ในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-9201	ภาษาอังกฤษปรับพื้นฐาน	0-2-1
2000-9202	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต	0-2-1
2000-9203	ภาษาอังกฤษสมัครงาน	0-2-1
2000-9204	ภาษาอังกฤษโครงการงาน	0-2-1
2000-9205	ศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษ	0-2-1
2000-9206	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9207	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9208	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9209	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9210	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9211	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9212	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9213	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9214	ภาษาบาหลีอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9215	ภาษาบาหลีอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9216	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9217	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9218	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9219	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-9220	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9221	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9222	ภาษาบาสาซามลายูเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9223	ภาษาบาสาซามลายูเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9224	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9225	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9226	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9227	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9228	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9229	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9230	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9231	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2XXX*9X01 ถึง 2XXX*9X99	รายวิชาที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค หรือเพื่อการศึกษาต่อ	*-*-*

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0-2-0
2000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0-2-0
2000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
2000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
2000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
2000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
2000*2001 ถึง 2000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร / กิจกรรมที่สถานศึกษา หรือสถานประกอบการจัด	0-2-0

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษา วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ สังคมศึกษา สุขศึกษา และพลศึกษาในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพการแปรรูปสัตว์น้ำให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในหลักการและกระบวนการงานพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ
4. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในงานผลิตและบริการด้านการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการในลักษณะครบวงจรเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านการแปรรูปสัตว์น้ำในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระรวมทั้งสามารถใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น
6. เพื่อให้สามารถเลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ
7. เพื่อให้มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์ ประหยัด อดทน มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ต่อด้านความรุนแรงและสารเสพติด สามารถพัฒนาตนเองและทำงานร่วมกับผู้อื่น

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และสังคม เป็นต้น

1.2 ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย ได้แก่ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ การมีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง ความรักสามัคคี ขยัน ประหยัด อดทน การพึ่งตนเอง เป็นต้น

1.3 ด้านทักษะทางปัญญา ได้แก่ ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความสามารถในการคิด วิเคราะห์ เป็นต้น

2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ได้แก่

2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ

2.2 แก้ไขปัญหาในงานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.3 ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

2.4 พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขภาพและพลศึกษา

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ได้แก่

3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

3.2 ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

3.3 เลือก ใช้ และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในงานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัย

3.4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ กระบวนการจัดการธุรกิจ และหลักการบริหารงานคุณภาพเพื่อพัฒนาและส่งเสริมสนับสนุนงานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ

สาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

3.5 วางแผน เตรียมการ ดำเนินการแปรรูปและจัดการหลังการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ ในลักษณะครบวงจรเพื่อจำหน่ายเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3.6 เลือก ใช้ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

สาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

3.5 วางแผน เตรียมการ ดำเนินการแปรรูปและจัดการหลังการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ ในลักษณะครบวงจรเพื่อจำหน่ายเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3.6 เลือก ใช้ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ

สาขางานซูริมิและผลิตภัณฑ์

3.5 วางแผน เตรียมการ ดำเนินการแปรรูปและจัดการหลังการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ ในลักษณะครบวงจรเพื่อจำหน่ายเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3.6 เลือก ใช้ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ

สาขาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง

3.5 วางแผน เตรียมการ ดำเนินการแปรรูปและจัดการหลังการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ ในลักษณะครบวงจรเพื่อจำหน่ายเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3.6 เลือก ใช้ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ

โครงสร้าง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	ไม่น้อยกว่า	22 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	71 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	(18 หน่วยกิต)	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	(24 หน่วยกิต)	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	10 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)		
รวมไม่น้อยกว่า		103 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต

ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

ให้เรียนรายวิชาลำดับแรกของกลุ่มวิชาหรือตามที่กลุ่มวิชากำหนด และเลือกเรียนรายวิชาส่วนที่เหลือตามที่กำหนดในแต่ละกลุ่มวิชา ให้สอดคล้องหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เรียนอีก รวมไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2-0-2
2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	1-0-1
2000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ	1-0-1
2000-1104	การพูดในงานอาชีพ	1-0-1
2000-1105	การเขียนในงานอาชีพ	1-0-1
2000-1106	ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	1-0-1
2000*1101 ถึง 2000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทยที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 1	2-0-2
2000-1202	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 2	2-0-2
2000-1203	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 1	0-2-1
2000-1204	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 2	0-2-1
2000-1205	การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ในชีวิตประจำวัน	0-2-1
2000-1206	การเขียนในชีวิตประจำวัน	0-2-1
2000-1227	ภาษาอังกฤษเพื่อการประมง	0-2-1
2000*1201 ถึง 2000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1-2-2
2000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพเกษตรกรรม	1-2-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1306	โครงการงานวิทยาศาสตร์	0-2-1
2000*1301 ถึง 2000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	2-0-2
2000-1402	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2-0-2
2000-1408	สถิติการทดลอง	2-0-2
2000*1401 ถึง 2000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2-0-2
2000-1502	ทักษะชีวิตและสังคม	2-0-2
2000-1503	ภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ไทย	2-0-2
2000-1504	อาเซียนศึกษา	1-0-1
2000-1505	เหตุการณ์ปัจจุบัน	1-0-1
2000-1506	วัฒนธรรมอาเซียน	1-0-1
2000*1501 ถึง 2000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศึกษาที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มสุขศึกษาและกลุ่มพลศึกษารวมกันไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มบูรณาการ

1.6.1 กลุ่มพลศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1601	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	0-2-1
2000-1602	ทักษะชีวิตในการพัฒนาสุขภาพ	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1603	การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพในการทำงาน	0-2-1
2000-1604	การป้องกันตนเองจากภัยสังคม	0-2-1
2000-1605	พลศึกษาเพื่อพัฒนากายภาพเฉพาะทาง	0-2-1

1.6.2 กลุ่มสุขศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1606	การจัดระเบียบชีวิตเพื่อความสุข	1-0-1
2000-1607	เพศวิถีศึกษา	1-0-1
2000-1608	สิ่งเสพติดศึกษา	2-0-2

1.6.3 กลุ่มบูรณาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-1609	ทักษะการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ	1-2-2
2000-1610	การพัฒนาคุณภาพชีวิต	1-2-2
2000*1601 ถึง 2000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (18 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้ รวม 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2001-1001	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ	2-0-2
2001-1004	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	1-2-2
2001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1-2-2
2501-2005	การประมงทั่วไป	1-2-2
2600-1001	การจัดการธุรกิจเบื้องต้น	1-2-2
2602-1001	ชีววิทยาของสัตว์น้ำ	1-3-2
2602-1002	วิทยาศาสตร์อาหารเบื้องต้น	1-3-2
2602-1003	ปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำ	0-4-2
2602-1004	ทักษะวิชาชีพการแปรรูปสัตว์น้ำ	0-4-2

● รายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

สถานศึกษาอาจชีวิตศึกษาหรือสถาบันสามารถเลือกรายวิชาต่อไปนี้ ไปใช้ในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก หรือหมวดวิชาเลือกเสรีได้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2001-1002	การเป็นผู้ประกอบการ	2-0-2
2001-1003	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1-2-2
2001-1005	การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ	1-0-1
2001-1006	กฎหมายแรงงาน	1-0-1
2001-1007	ความปลอดภัยในงานอาชีพ	1-0-1

2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (24 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2501-2416	เครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหาร	1-3-2
2601-2001	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง	2-2-3
2602-2001	โภชนาการอาหารเบื้องต้น	1-2-2
2602-2002	การจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้น	1-2-2
2602-2003	คุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้น	1-2-2
2602-2004	สารเจือปนในอาหารเบื้องต้น	1-2-2
2602-2005	การแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น	2-3-3
2602-2006	การสุขาภิบาลโรงงานเบื้องต้น	1-3-2
2602-2007	การบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น	1-2-2
2602-2008	การตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	2-0-2
2602-2009	มาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ	2-0-2

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขางานใดสาขางานหนึ่ง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ในกรณีที่ต้องการให้ผู้เรียนได้สาขางานนั้น และเลือกเรียนรายวิชาเลือกที่เหลือในสาขางานและหรือจากสาขางานต่าง ๆ อีกจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

2.3.1 สาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

ให้เรียนรายวิชา 2602-2105, 2602-2106, 2602-2109, 2602-2110 และเลือกเรียนรายวิชาอื่น ให้ครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-2101	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้ง	1-6-3
2602-2102	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็ม	1-6-3
2602-2103	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควัน	1-6-3
2602-2104	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดอง	1-6-3
2602-2105	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็น	1-6-3
2602-2106	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อน	1-6-3
2602-2107	การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	1-6-3
2602-2108	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการผลิต	1-6-3
2602-2109	โครงการแปรรูปสัตว์น้ำ 1	0-4-2
2602-2110	โครงการแปรรูปสัตว์น้ำ 2	0-4-2
2501-2417	เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร	1-3-2
2602*2101 ถึง 2602*2199	รายวิชาด้านแปรรูปสัตว์น้ำที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการ ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคีในสาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-5101	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ 1	*-*-*
2602-5102	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ 2	*-*-*
2602-5103	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ 3	*-*-*
2602-5104	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ 4	*-*-*
2602-5105	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ 5	*-*-*
2602-5106	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ 6	*-*-*
2602-51XX	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ ..	*-*-*

2.3.2 สาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

ให้เรียนรายวิชา 2602-2105, 2602-2106, 2602-2207, 2602-2208 และเลือกเรียนรายวิชาอื่น ให้ครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-2105	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการใช้ความเย็น	1-6-3
2602-2106	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการใช้ความร้อน	1-6-3
2602-2107	การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	1-6-3
2602-2201	การผลิตปลาแช่เยือกแข็ง 1	1-6-3
2602-2202	การผลิตปลาแช่เยือกแข็ง 2	1-6-3
2602-2203	การผลิตกุ้งแช่เยือกแข็ง 1	1-6-3
2602-2204	การผลิตกุ้งแช่เยือกแข็ง 2	1-6-3
2602-2205	การผลิตหมีกแช่เยือกแข็ง 1	1-6-3
2602-2206	การผลิตหมีกแช่เยือกแข็ง 2	1-6-3
2602-2207	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 1	0-4-2
2602-2208	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 2	0-4-2
2501-2417	เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร	1-3-2
2602*2201 ถึง 2602*2299	รายวิชาด้านผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งที่สถานศึกษา อาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการ ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคีในสาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-5201	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 1	*-*-*
2602-5202	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 2	*-*-*
2602-5203	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 3	*-*-*
2602-5204	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 4	*-*-*
2602-5205	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 5	*-*-*
2602-5206	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 6	*-*-*
2602-52XX	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง..	*-*-*

2.3.3 สาขางานซูริมิและผลิตภัณฑ์

ให้เรียนรายวิชา 2602-2105, 2602-2106, 2602-2306, 2602-2307 และเลือกเรียนรายวิชาอื่นให้ครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-2105	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็น	1-6-3
2602-2106	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อน	1-6-3
2602-2107	การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	1-6-3
2602-2301	การผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง	1-6-3
2602-2302	การผลิตเนื้อปูเทียม 1	1-6-3
2602-2303	การผลิตเนื้อปูเทียม 2	1-6-3
2602-2304	การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ 1	1-6-3
2602-2305	การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ 2	1-6-3
2602-2306	โครงการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ 1	0-4-2
2602-2307	โครงการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ 2	0-4-2
2501-2417	เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร	1-3-2
2602*2301 ถึง 2602*2399	รายวิชาด้านซูริมิและผลิตภัณฑ์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคีในสาขางานซูริมิและผลิตภัณฑ์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-5301	ปฏิบัติงานซูริมิและผลิตภัณฑ์ 1	*-*-*
2602-5302	ปฏิบัติงานซูริมิและผลิตภัณฑ์ 2	*-*-*
2602-5303	ปฏิบัติงานซูริมิและผลิตภัณฑ์ 3	*-*-*
2602-5304	ปฏิบัติงานซูริมิและผลิตภัณฑ์ 4	*-*-*
2602-5305	ปฏิบัติงานซูริมิและผลิตภัณฑ์ 5	*-*-*
2602-5306	ปฏิบัติงานซูริมิและผลิตภัณฑ์ 6	*-*-*
2602-53XX	ปฏิบัติงานซูริมิและผลิตภัณฑ์..	*-*-*

2.3.4 สาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง

ให้เรียนรายวิชา 2602-2105, 2602-2106, 2602-2406, 2602-2407 และเลือกเรียนรายวิชาอื่น ให้ครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-2105	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็น	1-6-3
2602-2106	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อน	1-6-3
2602-2107	การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	1-6-3
2602-2401	การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง 1	2-2-3
2602-2402	การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง 2	1-6-3
2602-2403	การผลิตปลาหมึกบรรจุกระป๋อง	1-6-3
2602-2404	การผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง 1	1-6-3
2602-2405	การผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง 2	1-6-3
2602-2406	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 1	0-4-2
2602-2407	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 2	0-4-2
2501-2417	เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร	1-3-2
2602*2401 ถึง 2602*2499	รายวิชาด้านผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องที่สถานศึกษา อาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการ ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคีในสาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-5401	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 1	*-*-*
2602-5402	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 2	*-*-*
2602-5403	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 3	*-*-*
2602-5404	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 4	*-*-*
2602-5405	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 5	*-*-*
2602-5406	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 6	*-*-*
2602-54XX	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง..	*-*-*

สำหรับการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต นั้น ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ วิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ เพื่อกำหนดจำนวนหน่วยกิตและรายละเอียดของแต่ละรายวิชา รวมทั้งการจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลรายวิชา โดยให้ใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 2602-8001 หรือรายวิชา 2602-8002 และ 2602-8003

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-8001	ฝึกงาน	*-*-4
2602-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
2602-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 2602-8501 หรือรายวิชา 2602-8502 และ 2602-8503

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2602-8501	โครงการ	*-*-4
2602-8502	โครงการ 1	*-*-2
2602-8503	โครงการ 2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่กำหนด หรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-9201	ภาษาอังกฤษปรับพื้นฐาน	0-2-1
2000-9202	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต	0-2-1
2000-9203	ภาษาอังกฤษสมัครงาน	0-2-1
2000-9204	ภาษาอังกฤษโครงการ	0-2-1
2000-9205	ศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษ	0-2-1
2000-9206	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9207	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9208	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9209	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9210	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9211	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9212	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9213	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-9214	ภาษาภาษาชาอิน โคนีเซียเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9215	ภาษาภาษาชาอิน โคนีเซียเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9216	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9217	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9218	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9219	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9220	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9221	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9222	ภาษาบาสามลาญเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9223	ภาษาบาสามลาญเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9224	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9225	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9226	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9227	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9228	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9229	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2000-9230	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1	0-2-1
2000-9231	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2	0-2-1
2XXX*9X01 ถึง 2XXX*9X99	รายวิชาที่สถานศึกษาอาชีพศึกษาหรือสถาบัน พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค หรือเพื่อการศึกษาต่อ	*-*-*

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
2000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0-2-0
2000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0-2-0
2000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
2000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
2000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
2000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
2000*2001 ถึง 2000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร / กิจกรรมที่สถานศึกษา หรือสถานประกอบการจัด	0-2-0

รายละเอียดของรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

- **กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556**

กลุ่มบริหารและจัดการวิชาชีพ

2001-1001	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ	2-0-2
2001-1002	การเป็นผู้ประกอบการ	2-0-2
2001-1003	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1-2-2
2001-1004	อาชีพอนามัยและความปลอดภัย	1-2-2
2001-1005	การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ	1-0-1
2001-1006	กฎหมายแรงงาน	1-0-1
2001-1007	ความปลอดภัยในงานอาชีพ	1-0-1

กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ

2001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1-2-2
-----------	-------------------------------------	-------

- **กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาประมง**

2600-1001	การจัดการธุรกิจเบื้องต้น	1-2-2
-----------	--------------------------	-------

● **กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556**
กลุ่มบริหารและจัดการวิชาชีพ

2001-1001 ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ

2 - 0 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานอาชีพ องค์กรและการบริหารงานในองค์กร หลักการปฏิบัติงานในงานอาชีพ หลักการบริหารงานคุณภาพ สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในการทำงาน
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพเพื่อการพัฒนาตนเองและงานอาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพและหลักการบริหารงานให้มีคุณภาพและประสิทธิภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานอาชีพ องค์กรและการบริหารงานในองค์กร หลักการปฏิบัติงานในงานอาชีพ หลักการบริหารงานคุณภาพ สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในการทำงาน
2. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพเพื่อการพัฒนาตนเอง องค์กรและงานอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารงานงานคุณภาพ สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ มาตรฐานอาชีพ องค์กรและการบริหารงานในองค์กร หลักการปฏิบัติงานในงานอาชีพ หลักการบริหารงานคุณภาพ สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในการทำงาน

2001-1002 การเป็นผู้ประกอบการ

2 - 0 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ การเป็นผู้ประกอบการ การวางแผนและการจัดการทางการเงิน หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตเบื้องต้น และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. สามารถจัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย โดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และหลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเป็นผู้ประกอบการ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน ประหยัดและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ การเป็นผู้ประกอบการ การวางแผนและการจัดการทางการเงิน หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตเบื้องต้น และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. จัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย
3. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการวางแผนและดำเนินงาน
4. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในการวางแผนและดำเนินงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ การวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ การออมและการลงทุน การเป็นผู้ประกอบการ การจัดหาและการวางแผนทางการเงิน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบแผนธุรกิจหลักเบื้องต้นในการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในองค์กร และการประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการเป็นผู้ประกอบการ

2001-1003 พลังงานและสิ่งแวดล้อม

1 - 2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักและวิธีการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม
2. สามารถประยุกต์ใช้หลักและวิธีการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมในการดำเนินชีวิตประจำวันและงานอาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักและวิธีการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม
2. วิเคราะห์ความสัมพันธ์และผลกระทบของการใช้พลังงานต่อสิ่งแวดล้อม
3. วางแผนการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมตามข้อกำหนดและนโยบายที่เกี่ยวข้อง
4. ประยุกต์ใช้หลักและวิธีการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมในการป้องกันและแก้ไขปัญหาในชุมชนและสังคม
5. เลือกใช้พลังงานทดแทนในการดำเนินชีวิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมายและประเภทของพลังงานและสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ของพลังงานและสิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต ปัญหาการใช้พลังงานที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม หลักและวิธีการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม การป้องกันและแก้ไขปัญหา พลังงานทดแทน กฎหมายและนโยบายที่เกี่ยวข้อง

2001-1004

อาชีพอนามัยและความปลอดภัย

1 - 2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการจัดการเกี่ยวกับอาชีพอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. สามารถดำเนินการเบื้องต้นในการควบคุมและป้องกันมลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
3. สามารถปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยุทธศาสตร์อาชีพอนามัยและความปลอดภัย
4. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานอาชีพตามหลักอาชีพอนามัยและความปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาชีพอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. วางแผน ดำเนินการเบื้องต้นในการควบคุม ป้องกันมลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
3. วางแผนปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยุทธศาสตร์อาชีพอนามัยและความปลอดภัย
4. อ่านและปฏิบัติตามเครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัย
5. เลือก ใช้เครื่องป้องกันอันตรายตามสถานการณ์
6. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ อาชีพอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ มลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงานและการควบคุมป้องกัน การปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยุทธศาสตร์ การจัดการอาชีพอนามัยและความปลอดภัยเบื้องต้น เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัย เครื่องป้องกันอันตราย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น กฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพอนามัยและความปลอดภัย

2001-1005

การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

1-0-1

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
2. เข้าใจหลักการใช้ทรัพยากรในงานอาชีพ
3. เข้าใจวิธีการจัดการสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
4. มีเจตคติที่ดีต่อการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
2. วางแผนการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงานอาชีพ และพื้นฐานความรู้ทางนิเวศวิทยา สำหรับการจัดการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ โดยทางตรงและทางอ้อม การป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในงานอาชีพ

2001-1006

กฎหมายแรงงาน

1-0-1

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ การประกันสังคม
2. เข้าใจหลักการ วิธีการ ขั้นตอนปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน
3. เพื่อให้มีทัศนคติที่ดี และมีเจตคติที่ดีต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน
2. ปฏิบัติตามวิธีการ ขั้นตอนปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ การประกันสังคม กฎหมายอุตสาหกรรม

2001-1007

ความปลอดภัยในงานอาชีพ

1-0-1

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักความปลอดภัยในงานอาชีพ
2. สามารถเกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุในการปฏิบัติงาน
3. มีความตระหนักเรื่องความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในงานอาชีพ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัย ไรคอันตรายเนื่องจากการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ มาตรฐานความปลอดภัยในงานอาชีพ สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันในการปฏิบัติงานอาชีพ การป้องกันและระงับอัคคีภัย ไรคอันตรายเนื่องจากการประกอบอาชีพ หลักการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร ไฟฟ้า สารเคมี และกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย

● **กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556**
กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ

2001–2001 คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ตและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ
2. สามารถสืบค้นและสื่อสารข้อมูลโดยใช้อินเทอร์เน็ต ใช้ระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปตามลักษณะงานอาชีพ
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการใช้คอมพิวเตอร์ ระบบสารสนเทศ ระบบปฏิบัติการ โปรแกรมสำเร็จรูปและอินเทอร์เน็ตเพื่องานอาชีพ
2. ใช้ระบบปฏิบัติการในการจัดสภาพแวดล้อมและจัดสรรทรัพยากรต่างๆ บนเครื่องคอมพิวเตอร์
3. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพตามลักษณะงาน
4. สืบค้นข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพโดยใช้อินเทอร์เน็ต
5. สื่อสารข้อมูลสารสนเทศโดยใช้อินเทอร์เน็ต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้ระบบปฏิบัติการ (Windows หรือ Mac OS) การใช้โปรแกรมประมวลผลคำเพื่อจัดทำเอกสารในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมตารางทำการเพื่อการคำนวณในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมการนำเสนอผลงาน หรือการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปอื่น ๆ ตามลักษณะงานอาชีพ การใช้อินเทอร์เน็ตสืบค้นข้อมูลเพื่องานอาชีพและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศ ผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศและงานอาชีพ

● กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาประมง

2600-1001 การจัดการธุรกิจเบื้องต้น

1-2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการจัดการธุรกิจเบื้องต้นและการดำเนินธุรกิจขนาดย่อม
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานอาชีพ จัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย และดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพและมีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจเบื้องต้น การเป็นผู้ประกอบการ และการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
2. จัดทำเอกสารธุรกิจเบื้องต้นตามประเภทของกิจการ
3. ดำเนินงานธุรกิจขนาดย่อม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการและแนวคิดในการจัดการธุรกิจเบื้องต้น ประเภทและความสำคัญของการประกอบการ การจัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย การจัดทำบัญชีเบื้องต้นการตลาด การคำนวณต้นทุนการผลิต การจำหน่ายผลผลิต และหลักการดำเนินธุรกิจขนาดย่อม

รายละเอียดของรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน
สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

2601-1001	ชีววิทยาของปลา	2-2-3
2601-1002	พื้นฐานการประมง	2-3-3
2601-1003	การจัดการผลผลิตสัตว์น้ำ	1-3-2
2601-1004	สิ่งแวดล้อมในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1-2-2
2601-1005	เครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1-3-2

2601-1001 ชีววิทยาของปลา**2 - 2-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจชีวประวัติ ลักษณะภายนอก ระบบต่างๆ ของร่างกายปลาและความสัมพันธ์ของปลากับสภาพแวดล้อม
2. สามารถจำแนกชนิดปลาและระบบต่าง ๆ ตามหลักชีววิทยาเพื่อเป็นพื้นฐานในอาชีพทางการประมง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพผลิตสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบและสนใจใฝ่รู้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชีวประวัติ ลักษณะภายนอก ระบบต่างๆ ของร่างกายปลาและความสัมพันธ์ของปลากับสภาพแวดล้อม
2. จำแนกชนิดของปลาตามหลักชีววิทยา
3. นำความรู้เกี่ยวกับชีววิทยาของปลาไปประยุกต์ใช้เป็นพื้นฐานในอาชีพทางการประมง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ รูปร่างของปลา อวัยวะภายนอก ระบบอวัยวะภายใน การตอบสนองและความสัมพันธ์ของปลากับสภาพแวดล้อม การจำแนกชนิดของปลา และปลาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ

2601-1002 พื้นฐานการประมง**2-3-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจความสำคัญ ข้อมูลและสถานการณ์การประมง หลักการพื้นฐานในการทำการประมงและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประมง
2. สามารถปฏิบัติงานเบื้องต้นในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ปลอดภัย ขยันอดทนและมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถานการณ์การประมง หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การอนุรักษ์สัตว์น้ำ ทรัพยากรการประมงและสภาพแวดล้อม และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. เลือก ใช้เครื่องมือประมงตามหลักการและกระบวนการ

3. เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำแบบต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและผลกระทบของสภาพแวดล้อมที่มีต่อทรัพยากรประมง
4. ใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและสถานการณ์การประมงในประเทศและประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน แหล่งทำการประมง สัตว์น้ำที่สำคัญทางเศรษฐกิจ เครื่องมือประมงและวิธีการจับ วิธีการเพาะพันธุ์และการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบต่างๆ การใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประมง การอนุรักษ์สัตว์น้ำ และผลกระทบของสภาพแวดล้อมที่มีต่อทรัพยากรประมง

2601-1003 การจัดการผลผลิตสัตว์น้ำ

1-3-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการ พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการผลผลิตสัตว์น้ำ
2. สามารถวางแผน เตรียมการและปฏิบัติงานจัดการผลผลิตสัตว์น้ำ
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพผลิตสัตว์น้ำ และมีกึ๋นนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ขยัน อดทน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดการผลผลิตสัตว์น้ำ
2. วางแผน เตรียมการจัดการผลผลิตสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. รักษาคุณภาพสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ ใช้ความความเย็นและสารเคมี
4. จัดการผลผลิตสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการก่อนการจำหน่ายสดและการแปรรูป
5. ประเมินคุณภาพสัตว์น้ำสดตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญของการจัดการผลผลิตสัตว์น้ำ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเสื่อมเสียของผลผลิตสัตว์น้ำ การรักษาคุณภาพสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็นและสารเคมี การดูแลสัตว์น้ำเพื่อการจำหน่ายสดและการแปรรูป การประเมินคุณภาพสัตว์น้ำสด การจัดเก็บผลผลิตสัตว์น้ำและการขนส่งสัตว์น้ำ

2601-1004 สิ่งแวดล้อมในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

1-2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจบทบาท ความสำคัญของสิ่งแวดล้อมและผลกระทบของสิ่งแวดล้อมจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้งและการบำบัดน้ำเสียจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ตรวจสอบคุณภาพและบำบัดน้ำทิ้งจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรอบคอบ และมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและผลกระทบของสิ่งแวดล้อมจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้งและการบำบัดน้ำเสียจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. วางแผนการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการ
3. ตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการกระบวนการและมาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้ง
4. บำบัดน้ำเสียเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและพลังงานและสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ บทบาทและความสำคัญของสิ่งแวดล้อมและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ของสิ่งแวดล้อมกับสัตว์น้ำ แหล่งน้ำในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้งจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น

2601-1005 เครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

1-3-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการการทำงาน การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. สามารถเลือก เตรียม ใช้งาน ใช้และบำรุงรักษาเครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยคำนึงถึงการประหยัดพลังงานและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ประหยัด ปลอดภัย ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการเลือก เตรียม ใช้อย่างปลอดภัยและบำรุงรักษาเครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. เตรียมเครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำก่อนใช้งานตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องกลในการปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
4. บำรุงรักษาเครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำหลังใช้งานตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภท ชนิดและหลักการทำงานของเครื่องกลในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลือก เตรียม ใช้อย่างปลอดภัยและบำรุงรักษาเครื่องต้นกำลังในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เครื่องสูบน้ำ เครื่องเติมอากาศ เครื่องผสมอาหารและอัดเม็ดอาหาร และเครื่องให้อาหารสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

2601-2001	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง	2-2-3
2601-2002	ระบบชลประทานเบื้องต้นในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	2-3-3
2601-2003	เครื่องมืองานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	2-3-3
2601-2004	การเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ	1-6-3
2601-2005	การเลี้ยงสัตว์น้ำ	1-6-3
2601-2006	งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 1	1-6-3
2601-2007	งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 2	1-6-3
2601-2008	งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 3	1-6-3

2601-2001 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง**2-2-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการเลือกใช้และประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง
2. สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำเอกสารสำนักงาน เอกสารจดหมายเวียน เอกสารเผยแพร่ สร้างสูตรคำนวณ จัดการรายการข้อมูลและเชื่อมโยงข้อมูลในงานอาชีพกับอินเทอร์เน็ต
3. มีจริยธรรมและกิริยาสุภาพในการทำงานอย่างเป็นระบบด้วยความรับผิดชอบ ประณีต รอบคอบ อดทน และมีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. เข้าใจหลักการเลือก ใช้และประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง
2. จัดทำเอกสารสำนักงานเอกสารจดหมายเวียนและเอกสารเผยแพร่ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
3. สร้างสูตรคำนวณในงานอาชีพประมงด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
4. จัดการรายการข้อมูลในงานอาชีพประมงด้วย โปรแกรมสำเร็จรูป
5. เชื่อมโยงข้อมูลในงานอาชีพประมงกับอินเทอร์เน็ต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำเอกสารสำนักงาน การประกอบเอกสารจดหมายเวียน เอกสารเผยแพร่ การสร้างสูตรคำนวณในงานอาชีพประมง การจัดการรายการข้อมูลในงานอาชีพประมง และการเชื่อมโยงข้อมูลในงานอาชีพประมงกับอินเทอร์เน็ต

2601-2002 ระบบชลประทานเบื้องต้นในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ**2-3-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการจัดการระบบชลประทานเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถวางแผนระบบจ่ายน้ำ ระบบระบายน้ำ ระบบการกรองน้ำและระบบบำบัดน้ำเสียในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียด รอบคอบ ปลอดภัย ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดการระบบชลประทานเพื่อการเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. คำนวณปริมาณน้ำตามประเภทของระบบส่งน้ำตามหลักการ
3. วางแผนระบบชลประทานเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำแบบต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญของระบบชลประทานเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การวางผังระบบชลประทานเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำแบบต่างๆ ระบบระบายน้ำ ระบบจ่ายน้ำ ประตูน้ำ ระบบการกรองน้ำและระบบบำบัดน้ำเสียในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

2601-2003 เครื่องมืองานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการทำงาน การเลือก เตรียม ใช้อะและบำรุงรักษาเครื่องมือในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถเลือก เตรียม ใช้อะและบำรุงรักษาเครื่องมือในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ประหยัด ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการทำงาน การเลือก เตรียม ใช้อะและบำรุงรักษาเครื่องมือในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. เลือก เตรียมเครื่องมือและยานพาหนะในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำก่อนใช้งานตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้อะเครื่องมือในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย
4. ขับเคลื่อนยานพาหนะในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและกฎจราจร
5. บำรุงรักษาเครื่องมือและยานพาหนะในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำขั้นพื้นฐานตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญ ประเภท ชนิดและหลักการงานของเครื่องมืองานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลือก เตรียม ใช้อะและบำรุงรักษาเครื่องมือและยานพาหนะที่เกี่ยวข้องในอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

2601-2004 การเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเพาะพันธุ์และอนุบาลสัตว์น้ำอย่างมีระบบตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกณินสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ
2. วางแผนการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำตามความต้องการของตลาดและสภาพพื้นที่
3. เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพ่อแม่พันธุ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
4. เพาะพันธุ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. อนุบาลลูกสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการให้อาหารลูกสัตว์น้ำวัยอ่อน ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
6. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการรวบรวม บรรจุ ขนส่งและจำหน่าย
7. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
8. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเพาะและจำหน่ายพันธุ์ปลาตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดสัตว์น้ำ หลักการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ การเตรียมสถานที่ การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ การเตรียมน้ำ การเตรียมและคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ การเพาะพันธุ์และอนุบาลสัตว์น้ำ การให้อาหารสัตว์น้ำวัยอ่อน การตรวจสอบคุณภาพน้ำเบื้องต้น การป้องกันโรคพยาธิและศัตรู การบรรจุและขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2005 การเลี้ยงสัตว์น้ำ

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างมีระบบตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกณินสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. วางแผนการเลี้ยงสัตว์น้ำตามความต้องการของตลาดและสภาพพื้นที่
3. เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพันธุ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
4. เลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการคัดเลือก ปล่อยสัตว์น้ำ ให้อาหาร จัดการคุณภาพน้ำและป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
5. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการจับ รวบรวม ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
6. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเลี้ยงและจำหน่ายสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดสัตว์น้ำ หลักการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบต่างๆ การเลือกสถานที่และการเตรียมบ่อ คุณภาพน้ำและการจัดการคุณภาพน้ำ การปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ อาหารและการให้อาหาร การป้องกันโรคพยาธิและศัตรู การบันทึกข้อมูลและประเมินผลผลิต การจับ รวบรวมและลำเลียงขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2006

งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 1

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการปฏิบัติงานพื้นฐานในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลือก ไข่และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในงานฟาร์ม
2. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เลือกไข่และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในงานตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกฉินสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย ประหยัด ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. เลือก ไข่และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. ปฏิบัติงานพื้นฐานในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ งานพื้นฐานในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลือก ไข่ บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์งานฟาร์ม โดยหมุนเวียนปฏิบัติงานด้านการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ การเลี้ยงสัตว์น้ำและช่างประมง อย่างน้อย 10 ทักษะ

2601-2007 งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 2**1-6-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการวางแผนและปฏิบัติงานพื้นฐานในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. สามารถวางแผน เตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการวางแผนและปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. เลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. ปฏิบัติงานพื้นฐานในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางแผนและปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยหมุนเวียนปฏิบัติงานด้านการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ การเลี้ยงสัตว์น้ำ และช่างประมงในระดับ ทักษะที่สูงขึ้นอย่างน้อย 10 ทักษะ

2601-2008 งานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 3**1-6-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคและจำหน่าย
2. สามารถวางแผน เตรียมการและปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคและจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการวางแผน เตรียมการและผลิตสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคและจำหน่าย
2. ผลิตสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคและจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ
3. บันทึกรายงานผลการปฏิบัติงาน การปรับปรุงและแก้ไขปัญหา
4. ทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการผลิตและจำหน่ายสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางแผน เตรียมการและผลิตสัตว์น้ำเพื่อการบริโภคและจำหน่าย การปรับปรุงและ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงาน การจำหน่ายและการทำบัญชี

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก
สาขางานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

2601-2101	การเพาะพันธุ์ปลา	2-3-3
2601-2102	การเลี้ยงปลา	2-3-3
2601-2103	การเพาะพันธุ์กุ้ง	2-3-3
2601-2104	การเลี้ยงกุ้ง	2-3-3
2601-2105	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง	2-3-3
2601-2106	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่น	2-3-3
2601-2107	การเพาะเลี้ยงปลาสวยงาม	2-3-3
2601-2108	การเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ	2-3-3
2601-2109	การเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสาน	2-3-3
2601-2110	โครงการผลิตสัตว์น้ำ 1	0-4-2
2601-2111	โครงการผลิตสัตว์น้ำ 2	0-4-2
2601-51XX	ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ...	*-*-*

2601-2101 การเพาะพันธุ์ปลา**2-3-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะพันธุ์ปลาเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเพาะพันธุ์และอนุบาลปลา โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกจินนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะพันธุ์ปลา
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพ่อแม่พันธุ์ปลาตามหลักการและกระบวนการ
3. เพาะพันธุ์ปลาตามหลักการและกระบวนการ
4. อนุบาลลูกปลาตามหลักการและกระบวนการให้อาหารลูกปลาวัยอ่อน ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
5. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการ รวบรวม บรรจุ ขนส่งและจำหน่าย
6. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเพาะและจำหน่ายพันธุ์ปลาตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเพาะพันธุ์ปลา การเตรียมสถานที่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมน้ำ การเตรียมพ่อแม่พันธุ์ การเพาะพันธุ์และอนุบาลลูกปลา การให้อาหารลูกปลาวัยอ่อน การตรวจสอบคุณภาพน้ำ การป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู การรวบรวมลูกปลา การบรรจุและขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2102 การเลี้ยงปลา**2-3-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเลี้ยงปลาเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเลี้ยงปลา โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกจินนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเลี้ยงปลา
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพันธุ์ปลาตามหลักการและกระบวนการ
3. เลี้ยงปลาตามหลักการและกระบวนการคัดเลือก ปล่อยพันธุ์ปลา ให้อาหาร ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
4. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการจับ รวบรวม ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
5. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
6. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเลี้ยงและจำหน่ายปลา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเลี้ยงปลา การเตรียมสถานที่การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมน้ำ การคัดเลือกและการปล่อยพันธุ์ปลา การให้อาหาร การตรวจสอบคุณภาพน้ำการป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู การจับและลำเลียงขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2103

การเพาะพันธุ์กุ้ง

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะพันธุ์กุ้งเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเพาะพันธุ์และอนุบาลกุ้ง โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกิตินิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะพันธุ์กุ้ง
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพ่อแม่พันธุ์กุ้งตามหลักการและกระบวนการ
3. เพาะพันธุ์กุ้งตามหลักการและกระบวนการ
4. อนุบาลลูกกุ้งตามหลักการและกระบวนการให้อาหารลูกกุ้งวัยอ่อน ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรค
5. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการ รวบรวม บรรจุ ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
6. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเพาะและจำหน่ายพันธุ์กุ้งตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเพาะพันธุ์กุ้ง การเตรียมสถานที่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมน้ำ การเตรียมพ่อแม่พันธุ์ การเพาะพันธุ์และอนุบาลลูกกุ้ง การให้อาหารลูกกุ้งวัยอ่อน การตรวจสอบคุณภาพน้ำ การป้องกันรักษาโรค การรวบรวมลูกกุ้ง การบรรจุและขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูล การปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2104 การเลี้ยงกุ้ง

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเลี้ยงกุ้งเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเลี้ยงกุ้ง โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า และผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีจินตสีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเลี้ยงกุ้ง
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพันธุ์กุ้งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลี้ยงกุ้งตามหลักการและกระบวนการคัดเลือก ปล่อยพันธุ์กุ้ง ให้อาหาร ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และ ป้องกันรักษาโรค
4. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการจับ ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
5. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
6. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเลี้ยงและจำหน่ายกุ้ง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเลี้ยงกุ้ง การเตรียมสถานที่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมน้ำ การคัดเลือกและการปล่อยพันธุ์กุ้ง การให้อาหาร การตรวจสอบคุณภาพน้ำ การป้องกันรักษาโรค การจับและลำเลียงขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2105 การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกึ๋นนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพันธุ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. เพาะพันธุ์และอนุบาลลูกสัตว์น้ำชายฝั่งตามหลักการและกระบวนการคัดเลือกพันธุ์ ปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำชายฝั่ง ให้อาหารสัตว์น้ำชายฝั่งวัยอ่อน ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
4. เลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งตามหลักการและกระบวนการคัดเลือกและปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำชายฝั่ง ให้อาหารสัตว์น้ำชายฝั่ง ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
5. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการจับ ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
6. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเลี้ยงและจำหน่ายสัตว์น้ำชายฝั่ง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง การเตรียมสถานที่ การเตรียมน้ำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมพ่อแม่พันธุ์ การเพาะพันธุ์และอนุบาล การคัดเลือกและการปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ การให้อาหาร การตรวจสอบคุณภาพน้ำ การป้องกันรักษาโรค การจับและลำเลียงขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2106 การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่น

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่นเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่น โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกึ๋นนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่น
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพันธุ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. เพาะพันธุ์และอนุบาลลูกสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่นตามหลักการและกระบวนการคัดเลือกพันธุ์สัตว์น้ำ ปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ ให้อาหารสัตว์น้ำวัยอ่อน ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
4. เลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่นตามหลักการและกระบวนการคัดเลือกและปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ ให้อาหารสัตว์น้ำ ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
5. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการจับ ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
6. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเลี้ยงและจำหน่ายสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจอื่น การเตรียมสถานที่ การเตรียมน้ำ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมพ่อแม่พันธุ์ การเพาะพันธุ์และอนุบาล การคัดเลือกและการปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ การให้อาหาร การตรวจสอบคุณภาพน้ำ การป้องกันรักษาโรค การจับและลำเลียงขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2107 การเพาะเลี้ยงปลาสวยงาม

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเพาะเลี้ยงปลาสวยงามเบื้องต้น
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเพาะเลี้ยงปลาสวยงามโดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ อย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบรอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะเลี้ยงปลาสวยงาม
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพันธุ์ปลาสวยงามตามหลักการและกระบวนการ
3. เพาะพันธุ์และอนุบาลลูกปลาสวยงามตามหลักการและกระบวนการคัดเลือกพันธุ์ ให้อาหารปลา สวยงามวัยอ่อน ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
4. เลี้ยงปลาสวยงามตามหลักการและกระบวนการคัดเลือกและปล่อยพันธุ์ปลาสวยงาม ให้อาหารปลา สวยงาม ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรคพยาธิและศัตรู
5. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการจับ ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
6. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเลี้ยงและจำหน่ายปลาสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการเพาะเลี้ยงปลาสวยงาม การเตรียมสถานที่ การเตรียมน้ำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมน้ำ-แม่พันธุ์ การเพาะพันธุ์และอนุบาล การคัดเลือกและการปล่อยพันธุ์ปลา การให้อาหาร การตรวจสอบคุณภาพน้ำ การป้องกันรักษาโรค การจับและลำเลียงขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2108 การเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ อย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ และมีกิตินัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์และพรรณไม้น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. เพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำ/ปลูกตามหลักการและกระบวนการ
4. ดูแลรักษาพรรณไม้น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการบรรจุ ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
6. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการขยายพันธุ์และจำหน่ายพรรณไม้น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภท ชนิดและตลาดพันธุ์ไม้น้ำ การเพาะขยายพันธุ์ไม้น้ำเศรษฐกิจ การเตรียมสถานที่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมและคัดเลือกพันธุ์ไม้น้ำ การปลูกและการดูแลรักษา การบรรจุ และการลำเลียง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2109 การเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสาน**2-3-3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสานเบื้องต้น
2. สามารถวางแผนเตรียมการและดำเนินการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสานโดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสาน
2. วางแผน เตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ น้ำและพันธุ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. เลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสานตามหลักการและกระบวนการ คัดเลือกพันธุ์ ปล่อยสัตว์น้ำ ให้อาหาร ตรวจสอบคุณภาพน้ำ และป้องกันรักษาโรค
4. จัดการผลผลิตตามหลักการและกระบวนการจับ ลำเลียงขนส่งและจำหน่าย
5. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและต้นทุนการผลิตตามหลักการ
6. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการเลี้ยงและจำหน่ายสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ระบบนิเวศและห่วงโซ่อาหาร หลักการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสาน ปัญหาและข้อจำกัดของการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสานแต่ละประเภท การเตรียมสถานที่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมน้ำ การคัดเลือกและปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ การให้อาหาร การตรวจสอบคุณภาพน้ำ การป้องกันรักษาโรค การจับและลำเลียงขนส่ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน การตลาด การจำหน่ายและการทำบัญชีเบื้องต้น

2601-2110 โครงการผลิตสัตว์น้ำ 1**0-4-2**

(ต้องเรียนรายวิชา 2601-2004 และ 2601-2005 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการพัฒนาอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการ การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงาน และทำบัญชี

2601-2111

โครงการผลิตสัตว์น้ำ 2

0-4-2

(ต้องเรียนรายวิชา 2601-2110 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างมีระบบ โดยการวางแผนดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการพัฒนาอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการ การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

(ให้เลือกเพาะพันธุ์สัตว์น้ำหรือเลี้ยงสัตว์น้ำชนิดเดียวกับที่ดำเนินการในรายวิชา 2601-2110 เพื่อเพิ่มทักษะหรือเป็นสัตว์น้ำชนิดอื่น โดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด)

2601-51XX ปฏิบัติงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ... *-**
(ต้องเรียนรายวิชา 2601-2004 และ 2601-2005 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานในการประกอบอาชีพผลิตและหรือบริการงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในสถานประกอบการตามภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และมีกณินัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีวินัย ตรงต่อเวลา ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและประสบการณ์ในการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในสถานประกอบการ
2. ปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ได้รับมอบหมายตามหลักการและกระบวนการ
3. บันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ งานผลิตและหรือบริการงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำระดับฝีมือในสถานประกอบการ โดยสถานศึกษาและสถานประกอบการร่วมกันวิเคราะห์งานและกำหนดแผนการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติตนในงานอาชีพ การรับคำสั่ง การวางแผนการทำงาน การจัดเตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน การดำเนินงานและแก้ไขปัญหการทำงาน การบันทึกและสรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ
สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

2601-8001	ฝึกงาน	*-*-4
2601-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
2601-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2601-8001 ฝึกงาน

* - * - 4

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกณินิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

2601-8002 ฝึกงาน 1

* - * - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกณินิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระ หรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

2601-8003 ฝึกงาน 2

* - * - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระ หรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 2601-8502 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิมหรือแห่งใหม่)

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ
สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

2601-8501	โครงการ	*-*-4
2601-8502	โครงการ 1	*-*-2
2601-8503	โครงการ 2	*-*-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

2601-8502 โครงการ 1*** - * - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงาน โครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

2601-8503 โครงการ 2*** - * - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงาน โครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางแผนจัดทำหรือพัฒนางาน โครงการ การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้ และทักษะในระดับฝีมือสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 2601-8502 หรือเป็นโครงการใหม่)

รายละเอียดของรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน
สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

2501-2005	การประมงทั่วไป	1-2-2
2602-1001	ชีววิทยาของสัตว์น้ำ	1-3-2
2602-1002	วิทยาศาสตร์อาหารเบื้องต้น	1-3-2
2602-1003	ปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำ	0-4-2
2602-1004	ทักษะวิชาชีพการแปรรูปสัตว์น้ำ	0-4-2

2501-2005 การประมงทั่วไป

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเบื้องต้นในการทำการประมง การผลิตสัตว์น้ำและสถานการณ์การประมงในประเทศและประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
2. สามารถปฏิบัติงานเบื้องต้นเกี่ยวกับการประมงและการผลิตสัตว์น้ำ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรประมง
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพการประมงและการผลิตสัตว์น้ำ และมีกึ๋นนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบปลอดภัย ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการทำการประมง การผลิตสัตว์น้ำและสถานการณ์การประมงในประเทศและประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
2. แสดงความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางการประมงแหล่งทำการประมงและสัตว์น้ำที่สำคัญทางเศรษฐกิจ
3. วางแผนเพาะพันธุ์และเลี้ยงสัตว์น้ำแบบต่างๆ เบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตสัตว์น้ำเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและหลักการทำการประมง สถานการณ์การประมงในประเทศและประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน แหล่งทำการประมง สัตว์น้ำที่สำคัญทางเศรษฐกิจ วิธีการเพาะพันธุ์และเลี้ยงสัตว์น้ำแบบต่างๆ การใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำ และการอนุรักษ์ทรัพยากรประมง

2602-1001 ชีววิทยาของสัตว์น้ำ

1 - 3 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจโครงสร้างภายนอก ลักษณะกล้ามเนื้อ ระบบต่างๆ ของร่างกายปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ และส่วนที่นำไปใช้ประโยชน์ในการบริโภค
2. สามารถจำแนกชนิดปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ ตามหลักชีววิทยาพื้นฐานด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ
3. มีเจตคติและกึ๋นนิสัยที่ดีต่อการประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในงานอาชีพ ด้วยความรอบคอบ มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างภายนอก ลักษณะกล้ามเนื้อ ระบบต่างๆ ของร่างกายปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ และส่วนที่นำไปใช้ประโยชน์ในการบริโภค
2. จำแนกชนิดของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ ตามหลักชีววิทยาพื้นฐานด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ
3. เลือกใช้ส่วนของที่นำไปใช้ประโยชน์ในการบริโภคตามหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ รูปร่าง อวัยวะภายนอก ลักษณะ โครงสร้างกล้ามเนื้อส่วนต่างๆ การทำงานของอวัยวะภายในของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ การจำแนกชนิดของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ และส่วนที่นำไปใช้ประโยชน์ในการบริโภค

2602-1002 วิทยาศาสตร์อาหารเบื้องต้น

1 - 3 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญของวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร ส่วนประกอบทางเคมีของอาหาร การเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงของอาหารและการป้องกันการเปลี่ยนแปลงของอาหารในการแปรรูป
2. สามารถวิเคราะห์สาเหตุการเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการแปรรูป และเลือกใช้วิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ รอบคอบ มีระเบียบวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์กับการแปรรูปอาหารเบื้องต้น
2. วิเคราะห์สาเหตุการเสื่อมเสียและการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการแปรรูปตามหลักวิทยาศาสตร์
3. เลือกใช้วิธีการป้องกันการเสื่อมเสียและการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการแปรรูปตามหลักการ
4. ป้องกันการเสื่อมเสียและการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญของวิทยาศาสตร์กับการแปรรูปอาหาร ส่วนประกอบทางเคมีของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการแปรรูป ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารในการแปรรูป และการป้องกันการเปลี่ยนแปลงของอาหารในการแปรรูป

2602-1003 ปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำ**0 - 4 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำ เลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
2. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีวินัย ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานในการวางแผนและดำเนินงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการ
2. เลือก เตรียมและใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูปสัตว์น้ำขั้นพื้นฐานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
4. บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปสัตว์น้ำตามมาตรฐาน
5. เก็บรักษาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหลังการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานพื้นฐานเกี่ยวกับ การเตรียมการเพื่อการแปรรูปสัตว์น้ำ การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปสัตว์น้ำ การแปรรูปสัตว์น้ำขั้นพื้นฐาน การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหลังการแปรรูปอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

2602-1004 ทักษะวิชาชีพการแปรรูปสัตว์น้ำ**0 - 4 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. สามารถปฏิบัติงานทักษะวิชาชีพในการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
2. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีวินัย ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการวางแผนและดำเนินการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการ
2. เลือก เตรียมและใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
4. บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปสัตว์น้ำตามมาตรฐาน
5. เก็บรักษาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหลังการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ ทักษะกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ ชนิดและประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปสัตว์น้ำ การเลือก เตรียม ใ้ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปสัตว์น้ำ มาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

2501-2416	เครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหาร	1-3-2
2601-2001	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง	2-2-3
2602-2001	โภชนาการอาหารเบื้องต้น	1-2-2
2602-2002	การจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้น	1-2-2
2602-2003	คุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้น	1-2-2
2602-2004	สารเจือปนในอาหารเบื้องต้น	1-2-2
2602-2005	การแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น	2-3-3
2602-2006	การสุขาภิบาลโรงงานเบื้องต้น	1-3-2
2602-2007	การบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น	1-2-2
2602-2008	การตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	2-0-2
2602-2009	มาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ	2-0-2

2501-2416 เครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหาร

1-3-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเบื้องต้น การเลือก เตรียม ใช้อย่างปลอดภัยและบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหาร
2. สามารถเลือก เตรียม ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานช่างเกษตร และมีกิริยาในการทำงานด้วยความรอบคอบ ประหยัด ปลอดภัย ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการเลือก เตรียม ใช้อย่างปลอดภัยและบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหาร
2. เตรียมเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหารก่อนใช้งานตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. บำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหารหลังใช้งานตามหลักการและกระบวนการ
5. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภทและชนิดของเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหาร หลักการเลือก เตรียม ใช้อย่างปลอดภัยเครื่องบรรจุกระป๋องตู้อบความร้อน หม้อนึ่งความดัน ตู้แช่แข็ง และเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหารอื่นๆ การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

2601-2001 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง

2-2-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเลือก ใช้และประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง
2. สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำเอกสารสำนักงาน เอกสารจดหมายเวียน เอกสารเผยแพร่ สร้างสูตรคำนวณ จัดการรายการข้อมูลและเชื่อมโยงข้อมูลในงานอาชีพกับอินเทอร์เน็ต
3. มีจริยธรรมและกิริยาในการทำงานอย่างเป็นระบบด้วยความรับผิดชอบต่อประณีต รอบคอบ อดทน และมีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. เข้าใจหลักการเลือก ใช้และประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพประมง
2. จัดทำเอกสารสำนักงาน เอกสารจดหมายเวียนและเอกสารเผยแพร่ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
3. สร้างสูตรคำนวณในงานอาชีพประมงด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
4. จัดการรายการข้อมูลในงานอาชีพประมงด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป
5. เชื่อมโยงข้อมูลในงานอาชีพประมงกับอินเทอร์เน็ต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำเอกสารสำนักงาน การประกอบเอกสารจดหมายเวียน เอกสารเผยแพร่ การสร้างสูตรคำนวณในงานอาชีพประมง การจัดการรายการข้อมูลในงานอาชีพประมงและการเชื่อมโยงข้อมูลในงานอาชีพประมงกับอินเทอร์เน็ต

2602-2001

โภชนาการอาหารเบื้องต้น

1-2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญของโภชนาการ สารอาหาร กระบวนการเปลี่ยนแปลงของสารอาหารและความต้องการทางโภชนาการและพลังงานของร่างกาย
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการในการเลือกและจัดโปรแกรมการบริโภคอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการอาหารเบื้องต้น
2. วิเคราะห์เกี่ยวกับโภชนาการและความต้องการของร่างกาย สารอาหารและกระบวนการเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกาย
3. จัดโปรแกรมการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ
4. ประยุกต์ใช้หลักโภชนาการอาหารในงานอาชีพและการดำรงชีวิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญของคุณค่าทางโภชนาการ สารอาหารและกระบวนการเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกาย ความต้องการทางโภชนาการและพลังงานของร่างกายภาวะทางโภชนาการ และการจัดโปรแกรมการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ

2602-2002 การจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้น

1-2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถวางแผนและปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และซื่อสัตย์สุจริต

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. ดูแลและเก็บรักษาสัตว์น้ำเพื่อการขนส่ง จำหน่ายและแปรรูปตามหลักการกระบวนการของและชนิดสัตว์น้ำ
3. ประเมินคุณภาพสัตว์น้ำสดตามหลักการ กระบวนการ ชนิดและพันธุ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิดและประเภทของสัตว์น้ำที่สำคัญทางเศรษฐกิจ ปัจจัยการเสื่อมเสียของสัตว์น้ำ การรักษาคุณภาพสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็นและสารเคมี การปฏิบัติการดูแลสัตว์น้ำเพื่อการจำหน่ายสดและการแปรรูป การประเมินคุณภาพสัตว์น้ำสด การจัดเก็บวัตถุดิบและการขนส่งสัตว์น้ำในอุตสาหกรรม

2602-2003 คุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้น

1-2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีและคุณภาพของสัตว์น้ำ ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ หลักการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถจำแนกลักษณะคุณภาพ ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้น
3. มีเจตคติและทัศนคติที่ดีในการควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำ ด้วยความรอบคอบ มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีและปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำ หลักการและกระบวนการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้น
2. จำแนกลักษณะคุณภาพของสัตว์น้ำประเภทต่าง ๆ ตามหลักมาตรฐานอาหารปลอดภัย
3. ตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ
4. ควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ องค์ประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำ องค์ประกอบที่ทำให้เกิดสี กลิ่น และรสชาติของสัตว์น้ำ คุณภาพสัตว์น้ำทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำ การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำเบื้องต้น

2602-2004 สารเจือปนในอาหารเบื้องต้น

1-2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญ ประเภท ชนิดและคุณสมบัติของสารเจือปนในอาหาร
2. สามารถเลือกและใช้สารเจือปนในอาหารตามหลักการและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. มีเจตคติและมีกิจนิสัยที่ดีในการใช้สารเจือปนในอาหารด้วยความละเอียดรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. วิเคราะห์ประเภทและชนิดของสารเจือปนในอาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ ขั้นพื้นฐาน
3. เลือกใช้สารเจือปนในอาหารตามหลักการและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
4. ให้ข้อเสนอแนะในการเลือกบริโภคอาหารได้ตามหลักการของอาหารปลอดภัย (Food safety)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความสำคัญและประโยชน์ของสารเจือปนในอาหาร ประเภท ชนิดและคุณสมบัติของสารเจือปนในอาหาร ผลของสารเจือปนต่ออาหารและผู้บริโภค การเลือกใช้สารเจือปนในอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสารเจือปนในอาหารและอาหารปลอดภัย (Food safety)

2602-2005 การแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น

2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำและจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
2. เตรียมเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
4. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ และจำหน่าย
5. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
6. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญของการแปรรูปสัตว์น้ำ หลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการแปรรูปสัตว์น้ำ การแปรรูปสัตว์น้ำขั้นพื้นฐาน การประเมินคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การตลาดและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิตและทำบัญชีเบื้องต้น

2602-2006 การสุขาภิบาลโรงงานเบื้องต้น

1-3 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปอาหาร
2. สามารถวางแผนและจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปอาหารเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติและมีกิจนิสัยที่ดีต่อการจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปอาหารด้วยความรับผิดชอบละเอียดรอบคอบ ซื่อสัตย์และมีคุณธรรม จริยธรรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปอาหาร
2. วางแผนการจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปอาหารตามหลักการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และวิธีการจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปอาหารตามหลักการ
4. จัดการดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปอาหารตามหลักการ กระบวนการ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและประโยชน์ของการสุขาภิบาลโรงงาน สุขลักษณะของอาคาร โรงงานแปรรูปอาหาร สุขลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์ สุขวิทยาของผู้ปฏิบัติงาน การป้องกันกำจัดสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะของโรค การควบคุมคุณภาพของน้ำใช้ การกำจัดน้ำเสียและการกำจัดขยะ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

2602-2007 การบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น

1-2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น
2. สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารตามหลักการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการบรรจุภัณฑ์ ด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์อาหาร
2. วางแผนการบรรจุอาหารตามหลักการกระบวนการและมาตรฐานการบรรจุภัณฑ์
3. เลือกเตรียม ใช้บรรจุภัณฑ์และวิธีการบรรจุอาหารตามหลักการและมาตรฐานการบรรจุภัณฑ์
4. บรรจุอาหารตามหลักการและกระบวนการมาตรฐานการบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ วิวัฒนาการของบรรจุภัณฑ์ ประเภทและชนิดของบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ฉลากโภชนาการ มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์

2602-2008 การตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

2-0-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญของการตลาด ระบบการตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
2. สามารถประยุกต์ใช้หลักการทางการตลาดเป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำด้วยความรับผิดชอบละเอียดรอบคอบ และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับระบบการตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
2. วิเคราะห์อุปสงค์อุปทานและวิธีการตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเบื้องต้นตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการทางการตลาดเป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความหมายและความสำคัญของการตลาด การตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ในประเทศและต่างประเทศ อุปสงค์และอุปทานของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ วิธีการตลาดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ คนกลาง สถาบันและองค์การทางการตลาดของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

2602-2009 มาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ

2-0 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการของมาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ
2. สามารถนำหลักการมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม มาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และกฎหมายแปรรูปสัตว์น้ำไปใช้ในการปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำด้วยความรับผิดชอบละเอียดรอบคอบ มีคุณธรรมและจริยธรรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของมาตรฐานการแปรรูปสัตว์น้ำ มาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม มาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และกฎหมายแปรรูปสัตว์น้ำ
2. ประยุกต์ใช้หลักการมาตรฐานของการบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานของการจัดการสิ่งแวดล้อม มาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และกฎหมายแปรรูปสัตว์น้ำ ในการปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความสำคัญของมาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ หลักการและข้อกำหนดของมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพตามระบบสากล หลักการของมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม หลักการของมาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน หลักการของระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานแปรรูปสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

สาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

2501-2417	เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร	1-3-2
2602-2101	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้ง	1-6-3
2602-2102	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็ม	1-6-3
2602-2103	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควัน	1-6-3
2602-2104	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดอง	1-6-3
2602-2105	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการใช้ความเย็น	1-6-3
2602-2106	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการใช้ความร้อน	1-6-3
2602-2107	การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	1-6-3
2602-2108	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการผลิต	1-6-3
2602-2109	โครงการแปรรูปสัตว์น้ำ 1	0-4-2
2602-2110	โครงการแปรรูปสัตว์น้ำ 2	0-4-2
2602-51XX	ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ ...	*-*-*

2501-2417 เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร

1-3-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเบื้องต้น การเลือก เตรียม ใช้อย่างปลอดภัยและบำรุงรักษาเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร
2. สามารถเลือก เตรียม ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติที่ดีต่องานช่างเกษตร และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ประหยัด ปลอดภัย ขยันอดทน และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการเลือก เตรียม ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหาร
2. เตรียมเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหารก่อนใช้งานตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้อุปกรณ์เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. บำรุงรักษาเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปอาหารหลังใช้งานตามหลักการและกระบวนการ
5. บันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภทและชนิดของเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูป ศัพท์เทคนิคเบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูป การเลือก เตรียม ใช้อย่างปลอดภัยและบำรุงรักษา เครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูป เครื่องต้นกำลัง ระบบส่งกำลัง และเครื่องจักรกลในการแปรรูปอื่นๆ การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

2602-2101 การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้ง (ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้งเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้ง
2. วางแผนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำ โดยการทำแห้งตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำแห้งตามหลักการ กระบวนการ มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแห้ง หลักการทำแห้ง ประเภทของการทำแห้ง เครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิต การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปสัตว์น้ำโดยวิธีการทำแห้ง และการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแห้ง การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต จัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2102 การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็ม
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็มเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำ โดยการทำเค็มตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็ม
2. วางแผนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็มตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็มตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็มตามหลักการ กระบวนการ มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยการทำเค็ม หลักการทำเค็ม เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปสัตว์น้ำโดยวิธีการทำเค็มและการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยการทำเค็ม การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่าย และทำบัญชี

2602-2103 การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควัน
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควันเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควันตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกฉินสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควัน
2. วางแผนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำเค็มตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควันตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสัตว์น้ำโดยการรมควันตามหลักการ กระบวนการ มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนมควั่น หลักการนมควั่น ประเภทของการนมควั่น เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปสัตว์น้ำโดยวิธีการนมควั่นและการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนมควั่น การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2104 การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดอง (ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดองเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดองตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดอง
2. วางแผนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดองตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดองตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสัตว์น้ำโดยการหมักดองตามหลักการ กระบวนการ มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหมักดอง หลักการหมักดอง ประเภทของการหมักดอง เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต การเตรียมวัตถุดิบการแปรรูปสัตว์น้ำโดยวิธีการหมักดองและการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2105 การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็น
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็นเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานในการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็นตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็น
2. วางแผนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็นตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และวัสดุสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็นตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความเย็นตามหลักการ กระบวนการ มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยใช้ความเย็น หลักการ ใช้ความเย็น ประเภทของการใช้ความเย็น เครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิต การเตรียมวัสดุอุปกรณ์แปรรูป สัตว์น้ำโดยวิธีการใช้ความเย็นและการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยใช้ความเย็น การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2106 การแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อน
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อนเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานในการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อนตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อน
2. วางแผนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อนตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อนตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสัตว์น้ำโดยใช้ความร้อนตามหลักการ กระบวนการ มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยใช้ความร้อน หลักการใช้ความร้อน ประเภทของการใช้ความร้อน เครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิต การเตรียมวัตถุดิบการแปรรูปสัตว์น้ำโดยวิธีการใช้ความร้อนและการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยใช้ความร้อน การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2107 การผลิตผลิตภัณฑ์ส้วม
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ส้วมเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานพื้นฐานในการผลิตผลิตภัณฑ์ส้วมตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปส้วม และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ส้วม
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์ส้วมตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วัสดุดิบและวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ส้วมตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์ส้วมตามหลักการ กระบวนการ มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุก้อน และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ส้วม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญ ประเภทและชนิดของผลิตภัณฑ์ส้วม สภาพตลาดและการวางแผนการผลิต การเตรียมวัสดุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การแปรรูปและการควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมในงานผลิตผลิตภัณฑ์ส้วม การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2108 การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการผลิต

1-6-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการนำวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปส้วมมาใช้ให้เกิดประโยชน์
2. สามารถวางแผน เตรียมการและดำเนินการนำวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปมาใช้ประโยชน์
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปส้วม และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการใช้วัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปสัตว์น้ำ
2. วางแผนการนำวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปมาใช้ประโยชน์ตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ และวัสดุเศษเหลือตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์จากวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์หลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุกัญท์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากวัสดุเศษเหลือ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญ ประเภทและชนิดของวัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ และวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปสัตว์น้ำพื้นบ้าน การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือการเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2109

โครงการแปรรูปสัตว์น้ำ 1

0-4-2

(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำอย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงานแก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามแผนงาน โครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและจัดทำโครงการผลิต และหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำ การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการ หลังการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผล การปฏิบัติงานและทำบัญชี

2602-2110 **โครงการแปรรูปสัตว์น้ำ 2**
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2109 ก่อน)

0-4-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำอย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามแผนงาน โครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำ การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

(ให้เลือกแปรรูปสัตว์น้ำชนิดเดียวกับที่ดำเนินการในรายวิชา 2602-2109 เพื่อเพิ่มทักษะหรือแปรรูปสัตว์น้ำชนิดอื่น โดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด)

2602-51XX **ปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ ...**
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

--*

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานในการประกอบอาชีพผลิตและหรือบริการงานแปรรูปสัตว์น้ำ
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานแปรรูปสัตว์น้ำในสถานประกอบการตามภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีวินัย ตรงต่อเวลา ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและประสบการณ์ในการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานแปรรูปสัตว์น้ำในสถานประกอบการ
2. ปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานแปรรูปสัตว์น้ำที่ได้รับมอบหมายตามหลักการและกระบวนการ
3. บันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ งานผลิตและหรือบริการงานแปรรูปสัตว์น้ำระดับฝีมือในสถานประกอบการ โดยสถานศึกษาและสถานประกอบการร่วมกันวิเคราะห์งานและกำหนดแผนการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติตนในงานอาชีพ การรับคำสั่ง การวางแผนการทำงาน การจัดเตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน การดำเนินงานและแก้ไขปัญหาการทำงาน การบันทึกและสรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก
สาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

2602-2201	การผลิตปลาแช่เยือกแข็ง 1	1-6-3
2602-2202	การผลิตปลาแช่เยือกแข็ง 2	1-6-3
2602-2203	การผลิตกุ้งแช่เยือกแข็ง 1	1-6-3
2602-2204	การผลิตกุ้งแช่เยือกแข็ง 2	1-6-3
2602-2205	การผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง 1	1-6-3
2602-2206	การผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง 2	1-6-3
2602-2207	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 1	0-4-2
2602-2208	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 2	0-4-2
2602-52XX	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง...	*-*-*

2602-2201

การผลิตปลาแช่เยือกแข็ง 1

1-6-3

(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตปลาแช่เยือกแข็งเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตปลาแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ปลาแช่เยือกแข็ง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตและเก็บรักษาปลาแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตปลาแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการผลิตปลาแช่เยือกแข็งและการเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตปลาแช่เยือกแข็งตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของปลาแช่เยือกแข็ง ชนิดและประเภทของปลาแช่เยือกแข็ง หลักการและวิธีการผลิตปลาแช่เยือกแข็ง เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรในการแช่เยือกแข็ง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการแช่เยือกแข็งและวิธีการเก็บรักษาปลาแช่เยือกแข็ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาแช่เยือกแข็ง การประเมินคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ปลาแช่เยือกแข็ง การคำนวณต้นทุนการผลิตการจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2202

การผลิตปลาแช่เยือกแข็ง 2

1-6-3

(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2201 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลาแช่เยือกแข็ง
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลาแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะการผลิต มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มปลาแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลาแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ เครื่องจักรเทคโนโลยีในการผลิตและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลาแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลาแช่เยือกแข็งตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุกัญท์ เก็บรักษาและจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การตลาดของผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มของปลาแช่เยือกแข็ง หลักการและวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม เครื่องมือ เครื่องจักรและเทคโนโลยีการผลิต การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุกัญท์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษาและวิธีการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2203

การผลิตกุ้งแช่เยือกแข็ง 1

1-6-3

(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์กุ้งแช่เยือกแข็ง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบละเอียด รอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตและเก็บรักษากุ้งแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งและการเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์กุ้งแช่เยือกแข็ง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุกัญท์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

2602-2205	การผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง 1 (ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)	1-6-3
------------------	---	--------------

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตหมึกแช่เยือกแข็งเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตหมึกแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์หมึกแช่เยือกแข็ง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตและเก็บรักษาหมึกแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตหมึกแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการผลิตหมึกแช่เยือกแข็งและการเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตหมึกแช่เยือกแข็งตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญและการตลาดของหมึกแช่เยือกแข็ง ชนิดและประเภทของหมึกแช่เยือกแข็ง หลักการและวิธีการผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรในการแช่เยือกแข็ง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการแช่เยือกแข็งและวิธีการเก็บรักษาหมึกแช่เยือกแข็ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หมึกแช่เยือกแข็ง การประเมินคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์หมึกแช่เยือกแข็ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2206	การผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง 2 (ต้องเรียนรายวิชา 2602-2205 ก่อน)	1-6-3
------------------	---	--------------

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากหมึกแช่เยือกแข็ง
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากหมึกแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะการผลิต มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มหมักแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากหมักแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ เครื่องจักรเทคโนโลยีในการผลิตและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากหมักแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากหมักแช่เยือกแข็งตามหลักการกระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการประเมินคุณภาพ บรรจุกัญท์ เก็บรักษาและจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การตลาดของผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มของหมักแช่เยือกแข็ง หลักการและวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม เครื่องมือ เครื่องจักรและเทคโนโลยีการผลิต การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุกัญท์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษาและวิธีการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2207 โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 1 (ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

0-4-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งอย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง การศึกษาคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

2602-2208 โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง 2 0-4-2
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2207 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งอย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง การศึกษาคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

(ให้เลือกผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งชนิดเดียวกับที่ดำเนินการในรายวิชา 2602-2207 เพื่อเพิ่มทักษะหรือเป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งชนิดอื่น โดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด)

2602-52XX ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์ส้วมน้ำแช่เยือกแข็ง... (ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

* - * - *

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานในการประกอบอาชีพผลิตและหรือบริการทางการผลิตส้วมน้ำแช่เยือกแข็ง
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการผลิตส้วมน้ำแช่เยือกแข็งในสถานประกอบการตามภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปส้วมน้ำ และมีกิริยาในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีวินัย ตรงต่อเวลา ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและประสบการณ์ในการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการผลิตส้วมน้ำแช่เยือกแข็งในสถานประกอบการ
2. ปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการผลิตส้วมน้ำแช่เยือกแข็งที่ได้รับมอบหมายตามหลักการและกระบวนการ
3. บันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการผลิตส้วมน้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานผลิตและหรือบริการทางการผลิตส้วมน้ำแช่เยือกแข็งระดับฝีมือในสถานประกอบการ โดยสถานศึกษาและสถานประกอบการร่วมกันวิเคราะห์งานและกำหนดแผนการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติตนในงานอาชีพ การรับคำสั่ง การวางแผนการทำงาน การจัดเตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน การดำเนินงานและแก้ไขปัญหาการทำงาน การบันทึกและสรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก
สาขางานชุริมิและผลิตภัณฑ์

2602-2301	การผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง	1-6-3
2602-2302	การผลิตเนื้อปูเทียม 1	1-6-3
2602-2303	การผลิตเนื้อปูเทียม 2	1-6-3
2602-2304	การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากชุริมิ 1	1-6-3
2602-2305	การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากชุริมิ 2	1-6-3
2602-2306	โครงการผลิตชุริมิและผลิตภัณฑ์ 1	0-4-2
2602-2307	โครงการผลิตชุริมิและผลิตภัณฑ์ 2	0-4-2
2602-53XX	ปฏิบัติงานชุริมิและผลิตภัณฑ์...	*-*-*

2602-2301 การผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะการผลิต มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งและการเก็บรักษาตามหลักการ และกระบวนการ
4. ผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดของเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งหรือซูริมิ การเตรียมวัตถุดิบ หลักการและกระบวนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งหรือซูริมิ เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งหรือซูริมิ การควบคุมคุณภาพการผลิต การตรวจสอบคุณภาพซูริมิ การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาซูริมิในสภาพแช่เยือกแข็ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2302 การผลิตเนื้อปูเทียม 1
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีในการผลิตเนื้อปูเทียมแช่เยือกแข็งเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตเนื้อปูเทียมแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึง สุขลักษณะการผลิต มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและและการตลาดของเนื้อปูเทียมแช่แข็ง เทคโนโลยีในการผลิตเนื้อปูเทียมแช่แข็ง สารเจือปนในอาหารที่สำคัญสำหรับการผลิตเนื้อปูเทียมแช่แข็ง การควบคุมคุณภาพการผลิต การตรวจสอบคุณภาพเนื้อปูเทียมแช่แข็ง การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาเนื้อปูเทียมในสภาพแช่แข็ง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2304 การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ 1
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกึ๋นนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ชยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิเบื้องต้น
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้อุปกรณ์ วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิและการเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญ ความเป็นมาและการตลาดผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ การควบคุมคุณภาพกระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2305 การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ 2
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2304 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิประเภทต่าง ๆ
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิประเภทต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกนิษฐ์ในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิประเภทต่าง ๆ
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิประเภทต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ และการเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิประเภทต่าง ๆ ตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแห่งเอเซีย
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภทของผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิตามกระบวนการผลิต หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิประเภทต่างๆ เครื่องมือ เครื่องจักรในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ สารเจือปนในอาหารที่สำคัญสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ การควบคุมคุณภาพกระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2306 โครงการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์1
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

0 - 4 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์อย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกนิษฐ์ที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหาการจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

2602-2307 โครงการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์2
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2306 ก่อน)

0 - 4 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์อย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการพัฒนาอาชีพเกษตร มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ ตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ ตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ ตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ ตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหาการจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตซูริมิและผลิตภัณฑ์ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

(ให้เลือกผลิตซุริมิและผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกับที่ดำเนินการในรายวิชา 2602-2306 เพื่อเพิ่มทักษะหรือเป็นผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซุริมิชนิดอื่น โดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด)

2602-53XX ปฏิบัติงานซุริมิและผลิตภัณฑ์ ... (ต้องเรียนรายวิชา 2602-2105 ก่อน)

* - * - *

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานในการประกอบอาชีพผลิตและหรือบริการทางด้านซุริมิและผลิตภัณฑ์
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางด้านซุริมิและผลิตภัณฑ์ในสถานประกอบการตามภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีวินัย ตรงต่อเวลา ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและประสบการณ์ในการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางด้านซุริมิและผลิตภัณฑ์ในสถานประกอบการ
2. ปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางด้านซุริมิและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมอบหมายตามหลักการและกระบวนการ
3. บันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางด้านซุริมิและผลิตภัณฑ์ตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ งานผลิตและหรือบริการทางด้านซุริมิและผลิตภัณฑ์ระดับฝีมือในสถานประกอบการ โดยสถานศึกษาและสถานประกอบการร่วมกันวิเคราะห์งานและกำหนดแผนการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติตนในงานอาชีพ การรับคำสั่ง การวางแผนการทำงาน การจัดเตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน การดำเนินงานและแก้ไขปัญหาการทำงาน การบันทึกและสรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

สาขางานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง

2602-2401	การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง 1	2-2-3
2602-2402	การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง 2	1-6-3
2602-2403	การผลิตปลาหมึกน้ำบรรจุกระป๋อง	1-6-3
2602-2404	การผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง 1	1-6-3
2602-2405	การผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง 2	1-6-3
2602-2406	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 1	0-4-2
2602-2407	โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 2	0-4-2
2602-54XX	ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง...	*-*-*

2602-2401 การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง 1
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตอาหารบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะการผลิตที่ดี มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องเบื้องต้น
2. วางแผนการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์วิธีการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องและการเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตอาหารบรรจุกระป๋องตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารอาหารกระป๋อง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง หลักการและวิธีการผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักร ในการผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2402 การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง2
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2401 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีในการผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง
2. สามารถเตรียมการ ปฏิบัติงานและใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะการผลิต มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสัในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีในการผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง
2. วางแผนการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วิธีการและเทคโนโลยีในการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตอาหารบรรจุกระป๋องตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง
8. จัดการหลังการผลิตอาหารตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
9. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
5. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ เทคโนโลยีในการผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง สารเจือปนในอาหารที่สำคัญสำหรับการผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง การควบคุมคุณภาพการผลิต การตรวจสอบคุณภาพอาหารบรรจุกระป๋อง การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาอาหารบรรจุกระป๋อง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2403 การผลิตปลาทูนำบรรจุกระป๋อง
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตปลาทูนำบรรจุกระป๋องเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตปลาทูนำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะการผลิตที่ดีมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีจินตสีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตปลาทูนำบรรจุกระป๋องเบื้องต้น
2. วางแผนการผลิตปลาทูนำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และเทคโนโลยีในการผลิตปลาทูนำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตปลาทูนำบรรจุกระป๋องตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดผลิตภัณฑ์ปลาหมึกนำบรรจุกระป๋อง หลักการและวิธีการผลิตปลาหมึกนำบรรจุกระป๋อง เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิตปลาหมึกนำบรรจุกระป๋อง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกนำบรรจุกระป๋อง และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกนำบรรจุกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ปลาหมึกนำบรรจุกระป๋อง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่าย และทำบัญชี

2602-2404 การผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง 1
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องเบื้องต้น
2. วางแผนการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และวิธีการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารอาหารกระป๋อง
5. จัดการหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง หลักการและวิธีการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2405 การผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง 2
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2404 ก่อน)

1 - 6 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีในการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง
2. สามารถเตรียมการ ปฏิบัติงานและใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะการผลิต มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย ขยัน อดทนและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีในการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง
2. วางแผนการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วิธีการและเทคโนโลยีในการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋องตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง
5. จัดการหลังการผลิตอาหารตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
6. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
7. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ เทคโนโลยีในการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง สารเจือปนในอาหารที่สำคัญสำหรับการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง การควบคุมคุณภาพการผลิต การตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง การคำนวณต้นทุนการผลิต การจัดจำหน่ายและทำบัญชี

2602-2406 โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 1
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

0 - 4 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องอย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

2602-2407 โครงการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 2 0 - 4 - 2
(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2406 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องอย่างมีระบบ โดยการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
2. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียมการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามโครงการและแผนปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามแผนงานโครงการ
4. จัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปผลการดำเนินงานและรายรับ-รายจ่ายในโครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ การวิเคราะห์สภาพตลาดและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การวางแผนและจัดทำโครงการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง การดำเนินการผลิตและหรือบริการและปรับปรุงแก้ไขปัญหา การจัดการหลังการผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต/บริการ การบันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานและทำบัญชี

(ให้เลือกผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องชนิดเดียวกับที่ดำเนินการในรายวิชา 2602-2406 หรือผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นบรรจุกระป๋องก็ได้ โดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด)

2602-54XX ปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง...

* - * - *

(ต้องเรียนรายวิชา 2602-2005 ก่อน)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานในการประกอบอาชีพผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องในสถานประกอบการตามภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเกษตร และมีกิริยาในการทำงานด้วยความรับผิดชอบรอบคอบปลอดภัย มีวินัย ตรงต่อเวลา ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและประสบการณ์ในการปฏิบัติตนและปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องในสถานประกอบการ
2. ปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการเกษตรที่ได้รับมอบหมายตามหลักการและกระบวนการ
3. บันทึกรายงานผลการปฏิบัติงานผลิตและหรือบริการทางการเกษตรตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ งานผลิตและหรือบริการทางการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องระดับฝีมือในสถานประกอบการ โดยสถานศึกษาและสถานประกอบการร่วมกันวิเคราะห์งานและกำหนดแผนการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติตนในงานอาชีพ การรับคำสั่ง การวางแผนการทำงาน การจัดเตรียมเครื่องมือและวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน การดำเนินงานและแก้ไขปัญหาการทำงาน การบันทึกและสรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ
สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

2602-8001	ฝึกงาน	*-*-4
2602-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
2602-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2602-8001 ฝึกงาน*** - * - 4****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกณินิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

2602-8002 ฝึกงาน 1*** - * - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกณินิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระ หรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

2602-8003 ฝึกงาน 2

* - * - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกณิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระ หรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 2602-8002 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิมหรือแห่งใหม่)

คำอธิบายรายวิชา
หมวดทักษะวิชาชีพ โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ
สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

2602-8501	โครงการ	*-*-4
2602-8502	โครงการ 1	*-*-2
2602-8503	โครงการ 2	*-*-2

2602-8501 โครงการ*** - * - 4****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

2602-8502 โครงการ 1*** - * - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้ และทักษะในระดับฝีมือสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

2602-8503 โครงการ 2

* - * - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางแผนจัดทำหรือพัฒนางาน โครงการการดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้ และทักษะในระดับฝีมือสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงาน ให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 2602-8502 หรือเป็นโครงการใหม่)

คำอธิบายรายวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

2000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0-2-0
2000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0-2-0
2000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
2000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
2000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
2000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0

2000-20XX กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ...**0-2-0****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการของกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ
2. สามารถปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับ คำปฏิญาณและกฎของลูกเสือวิสามัญ มีทักษะทางลูกเสือและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของลูกเสือวิสามัญ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบวินัย คำปฏิญาณกฎและระเบียบข้อบังคับของลูกเสือวิสามัญ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมทักษะทางลูกเสือ
3. นำเพ็ญประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่นในสถานการณ์ต่าง ๆ
4. ใช้กระบวนการกลุ่มในการปฏิบัติกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมของลูกเสือวิสามัญ ขบวนการและพิธีการต่าง ๆ ของลูกเสือวิสามัญ การปฏิบัติตนตามคำปฏิญาณกฎระเบียบวินัยของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมทักษะทางลูกเสือ การใช้กระบวนการกลุ่มในการปฏิบัติกิจกรรมและทำประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

2000-20XX กิจกรรมองค์การวิชาชีพ ...**0-2-0****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำ ผู้ติดตามระบอบประชาธิปไตยในกิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น โดยการวางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และปรับปรุงการทำงาน

ภาคผนวก



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๑๐๒๑/๒๕๕๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

พุทธศักราช ๒๕๕๕



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๑๐๒๓ /๒๕๕๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

พุทธศักราช ๒๕๕๕

ตามที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้กำหนดนโยบายในการจัดการอาชีวศึกษาเพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งเน้นการปฏิรูปการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาทุกระดับ และพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๑ ซึ่งเน้นความสำคัญในการจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษาแห่งชาติ เพื่อยกระดับทักษะฝีมือและเตรียมความพร้อมแก่กลุ่มเป้าหมายให้มีสมรรถนะที่ได้มาตรฐานสากล สอดคล้องกับการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจ อุตสาหกรรมและการผลิตสินค้าและบริการที่มีการแข่งขันทั้งด้านคุณภาพ ปริมาณและระยะเวลาในการผลิต โดยพัฒนาหลักสูตรและระบบการจัดการอาชีวศึกษา ภายใต้ความร่วมมือกันระหว่างสถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันและสถานประกอบการ เพื่อผลิตกำลังคนตามความต้องการของตลาดแรงงาน ให้มีความรู้ความสามารถในทางปฏิบัติและมีสมรรถนะที่สามารถนำไปประกอบอาชีพหรือประกอบอาชีพอิสระได้

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช ๒๕๕๕ สำหรับนำไปใช้ในการจัดการอาชีวศึกษา เป็นไปตามเจตนารมณ์ข้างต้น สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจึงแต่งตั้งผู้ดำรงตำแหน่งและผู้มีรายชื่อต่อไปนี้ เป็นคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช ๒๕๕๕

คณะกรรมการที่ปรึกษา

๑. นายชัยพฤกษ์ เสรีรักษ์	เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา	ประธานที่ปรึกษา
๒. นายอภิรักษ์ คลิ่งแสง	รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา	รองประธานที่ปรึกษา
๓. นางสิริรักษ์ รัชชานันท์	ที่ปรึกษาพิเศษ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา	ที่ปรึกษา
๔. นายพงษ์เพชร พิทยาพล	ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษาช่างอุตสาหกรรม	ที่ปรึกษา
๕. นายณัชชัย อ่วมศรี	ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษาเกษตรกรรมและประมง	ที่ปรึกษา
๖. นายเจียง วงศ์สวัสดิ์สุริยะ	ที่ปรึกษาด้านนโยบายและแผนการอาชีวศึกษา	ที่ปรึกษา
๗. นายภูมิพิชญ์ วรรณรุจิรานนท์	ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษารัฐกิจและบริการ	ที่ปรึกษา
๘. ผู้อำนวยการสำนักนโยบายและแผนการอาชีวศึกษา		ที่ปรึกษา
๙. ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ		ที่ปรึกษา

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑.	หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์		ประธานกรรมการ
๒.	นายไพฑูรย์ นันตะสุนนท์	หน่วยศึกษานิเทศก์	รองประธานกรรมการ
๓.	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง		กรรมการ
๔.	นายสุนนท์ นาเมืองรักษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างกาฬสินธุ์	กรรมการ
๕.	นายประมวล วิลลาจันทร์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพร้อยเอ็ด	กรรมการ
๖.	นายสมเจษ ใจภักดี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการ
๗.	นางจันทิมา สัตยาภรณ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
๘.	นางเจ็ดฤดี ชินเวโรจน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๙.	นางปรียานันท์ อารมณรัตน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๐.	นางทิพย์วรรณ เย็นตระกูล	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๑.	นางยุวรี มณีรัตน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๒.	นางสาวนงนิตย์ วังตระกูล	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๓.	นางสุมาลย์ พิระพล	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๔.	นางสุกัญญา แจ่มมิน	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๕.	นางพรทิพย์ เอกมหาราช	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๖.	นางรัฐฤกษ์รัตน์ ตะเคียนทอง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๗.	นางสาวโสภางค์ วงศ์โกล	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๘.	นางทิพวรรณ วงศ์เขียว	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๙.	นางสาวจตุมา เกรียงเดชาสันติ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๐.	นางสาวกรรณิการ์ มันทาภรณ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๑.	นางสาวปวีตรา ฤกษ์แสน	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๒.	นายปรัชญา ผลจันทร์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๓.	นางหทัยชนก อุทสาร	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๔.	นางสาววิภาดา ตระกูลโต	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๕.	นายสุรดา อาภาประเทือง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๖.	นางสาวกัญญาญจน์ ศรีทองสุข	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๗.	นางสาวจิตตาภา ราตรีวิจิตร	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๘.	นายพิศาล บุญมวาสนาสง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๘.	นางสาวพรระชชล ทองค้อย	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๒๙.	นายศรัทธา บุญรอด	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๓๐.	นางเฉลิมศรี เกตากล	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ กรุงเทพมหานคร	กรรมการ
๓๑.	นางสาววัชรีย์ บุตรระคำ	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ กรุงเทพมหานคร	กรรมการ
๓๒.	นางสาวโสภี นิลรักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและเลขานุการ
๓๓.	นางสาวปิยวีร์ จุติพงษ์รักษา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๓๔.	นายประพนธ์ จันทวิเทศ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๓๕.	นางสาวโสภิตา ลิ้มวัฒนาพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๓๖.	นางสาวอารี โอสถจันทร์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการวิชาการ

ประเภทวิชาอุตสาหกรรม และประเภทวิชาอุตสาหกรรมสิ่งทอ

คณะกรรมการวิชาการและวิทยากรกลุ่ม

๑.	นายอุดมศักดิ์	ธัญญรักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
๒.	นายวีรัช	คุณวุฒิวานิช	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๓.	นายชาติตรี	ชนานานาฏ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาอุตสาหกรรม

๑.	นายบุญธรรม	แก้วผืน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคแพร่	ประธานกรรมการ
๒.	นายอัครินทร์	สุขมา	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการ
๓.	นายสมชาย	บัวบานแย้ม	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการ
๔.	นายคำนึ่ง	ทองเกต	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
๕.	นายสมควร	ธีระประสาทกุล	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
๖.	นายรัชวิทย์	เมธีโชติเศรษฐ์	วิทยาลัยเทคนิคลำปาง	กรรมการ
๗.	นายมงคล	ธูระ	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
๘.	นายจุฑากรณ์	สัมปรัชญญสถิต	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
๙.	นางสาวพัชรินทร์	ปัญญา	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
๑๐.	นายชาติตรี	ชัยลอม	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการ
๑๑.	นายเอกชัย	ไก่อแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการและเลขานุการ
๑๒.	นางมณีนีรัตน์	ภิญโญชูโต	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างยนต์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑.	นายวิศิษฐ์	ไกรวิทย์	บริษัทโตโยต้ามอเตอร์ ประเทศไทย จำกัด
๒.	นายปิยะ	ภาตะนันท์	บริษัทตรีเพชรอิซูซุ จำกัด
๓.	นายเกษม	วิเศษจรณา	บริษัทเวสเทรินส์ พาร์ท อินเตอร์แมก จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นายจิรวัดน์	ชวลิต	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคยโสธร	ประธานกรรมการ
๒.	นายสุคนธ์	นาเมืองรักษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกาฬสินธุ์	กรรมการ
๓.	นายอุเทน	โปรยขุนทด	วิทยาลัยเทคนิคสุโขทัย	กรรมการ
๔.	นายอำนาจ	หอมขาว	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
๕.	นายสมนึก	เข้มประเสริฐ	วิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี	กรรมการ
๖.	นายนพรัตน์	ศรีสกุลเดียว	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
๗.	นายไพศาล	ตั้งเด่นจรัส	วิทยาลัยเทคนิคยโสธร	กรรมการ
๘.	นายเรืองฤทธิ์	ลำมะยศ	วิทยาลัยเทคนิคมหาสารคาม	กรรมการ
๙.	นายมนัส	ดิลกลาภ	วิทยาลัยเทคนิคหนองคาย	กรรมการ
๑๐.	นายวิจิตย์	แสงวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคยโสธร	กรรมการและเลขานุการ
๑๑.	นายบุญเอก	คุ้มหอม	วิทยาลัยเทคนิคสหัสขันธ์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๒. คณะกรรมการ...

๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างกลโรงงาน

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายอดิศร	เฉลิมพัฒนสุข	บริษัทรุ่งโรจน์ ไฮเทค โมลด์ จำกัด
๒. นายประยูร	เหล่านิพนธ์	บริษัทเหล่าวินนาคอนโซล ออโต้ กรุป จำกัด
๓. นายมนตรี	คลองแคล้ว	บริษัทคลองกิจพัฒนา จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายสมศักดิ์	บุญโพธิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ประธานกรรมการ
๒. นางสมบัติ	แก้วจันทร์	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์	กรรมการ
๓. นายมานพ	แก่งพานิช	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการ
๔. นายสมพร	ขันดีโก	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
๕. นายปรามอทย์	อัมพร	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
๖. นายสหัส	พุ่มสูงเนิน	วิทยาลัยเทคนิคสุรินทร์	กรรมการ
๗. นายอรรถพล	สุขิวิวัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
๘. นายสุนทร	อิมสะอาด	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
๙. นายเอกชัย	หมื่นกล้า	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดทีบ	กรรมการ
๑๐. นายทัศนัย	มีเฉลา	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดทีบ	กรรมการ
๑๑. นายสันติ	ระดมกิจ	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ
๑๒. นายประภาส	นิ่มนุช	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ	กรรมการ
๑๓. นางสุดใจ	เกตุเดชา	วิทยาลัยการอาชีพนครสวรรค์	กรรมการ
๑๔. นายสุพัฒน์	ศรีสัมฤทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
๑๕. นายศรายุทธ	ทองอุทัย	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการและเลขานุการ

๓. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุง

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายพรวิจิตร	ประทุมทอง	บริษัทเซรามิค อุตสาหกรรมไทย จำกัด
๒. นายประโยชน์	เยี่ยมวานิชนันท์	บริษัทไทยเบเวอร์เรจแคน จำกัด
๓. นายประเสริฐ	ตันติรัตน์	บริษัทปูนซิเมนต์ไทย (ท่าหลวง) จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายนนทพงศ์	ยอดทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	ประธานกรรมการ
๒. นายศุภชัย	จันทร์เกตุ	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
๓. นายประมวล	มณีคุ้ม	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
๔. นายวัฒนา	ขันธะ	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
๕. นายแมนฤทธิ์	บุญเย็น	วิทยาลัยเทคนิคท่าหลวงซิเมนต์ไทยอนุสรณ์	กรรมการ
๖. นายอนุศักดิ์	ฉินไพศาล	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
๗. ว่าที่ร้อยตรีธีรวัฒน์	แก้วกล้า	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
๘. นางนพพรรณ	จาเลิศ	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการและเลขานุการ

/๔. คณะกรรมการ...

๔. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างเขียนแบบเครื่องกล

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|------------------|----------|--|
| ๑. นายกฤษกร | ธรรมบุตร | บริษัทโคราชไซเซชั่น (เขตอุตสาหกรรมสุรนารี) จำกัด |
| ๒. นายจักรรินทร์ | ลดขุนทด | บริษัท เจ.ที.เอ็นจีเนียร์ริง ซัพพลายส์ จำกัด |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|--------------------|-------------|-------------------------------------|---------------------|
| ๑. นายวีระชัย | ไตรศักดิ์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายเกษมา | ปราบงเหลือม | วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา | กรรมการ |
| ๓. นายบัณฑิต | ศิริจำปา | วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น | กรรมการ |
| ๔. นายศุภมิตร | กิจเซาว์ | วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น | กรรมการ |
| ๕. นายสุรียา | แก้วมณี | วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ | กรรมการ |
| ๖. นายชาติรี | ศรีวิเชียร | วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี | กรรมการ |
| ๗. นางศิริวรรณ | โตนี | วิทยาลัยเทคนิคกาญจนาภิเษกมหานคร | กรรมการ |
| ๘. นายบันลือศักดิ์ | ดีราวุฒิ | วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง | กรรมการ |
| ๙. นายสุทธิรักษ์ | กาจหาญ | วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา | กรรมการและเลขานุการ |

๕. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างเชื่อมและโลหะแผ่น

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|-----------------|----------------|-----------------------------------|
| ๑. นายสมพงษ์ | เมธาสถิตสุข | บริษัท เอ็ม.ซี.เอส. จำกัด (มหาชน) |
| ๒. นายพนม | ยิ่งไพบูลย์สุข | บริษัทศิวะเทคตั้ง จำกัด |
| ๓. นายเพ็ญฤทธิ์ | ตันติผลาผล | บริษัทภูสุวรรณ อินเตอร์เทรด จำกัด |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|----------------|------------|----------------------------------|---------------------|
| ๑. นายนนทพงศ์ | ยอดทอง | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระบุรี | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายศุภชัย | จันทระเกตุ | วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี | กรรมการ |
| ๓. นายวุฒิพงษ์ | อินทิแสง | วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง | กรรมการ |
| ๔. นายสมชาย | แคล้อย | วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์ | กรรมการ |
| ๕. นายประวิทย์ | พรมสุวรรณ | วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์ | กรรมการ |
| ๖. นายประทีป | ระงับทุกข์ | วิทยาลัยเทคนิคนครนายก | กรรมการ |
| ๗. นายบัณฑิต | อมรสิน | วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร | กรรมการ |
| ๘. นายณรงค์ | ไม้สี | วิทยาลัยเทคนิคระยอง | กรรมการ |
| ๙. นายปราโมทย์ | ปฏิมาพรเทพ | วิทยาลัยเทคนิคลำปาง | กรรมการ |
| ๑๐. นายชาญชัย | แฮดดู | วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี | กรรมการ |
| ๑๑. นายชาติรี | ฝึกตอวัง | วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา | กรรมการ |
| ๑๒. นายสมชัย | พรหมสุทธิ | วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต | กรรมการ |
| ๑๓. นายสุวัฒน์ | วงศ์นิพนธ์ | วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี | กรรมการ |
| ๑๔. นายอำพร | โสภา | วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี | กรรมการและเลขานุการ |

๖. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างไฟฟ้ากำลัง

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|---------------|--------|------------------------------|
| ๑. นายอายุต | หาดไทย | บริษัทพีทีที แอลเอ็นจี จำกัด |
| ๒. นายมณฑล | อินทยศ | บริษัทเมเซอร์โทรนิคส์ จำกัด |
| ๓. นายณัฐภูมิ | ชลมาศ | บริษัทเดลต้า เอลเม็ก จำกัด |

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายวัชรินทร์	ศิริพานิช	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ	ประธานกรรมการ
๒. นายจิระพงษ์	จันทร์ประเสริฐ	วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ	กรรมการ
๓. นายมานิช	พวงคำ	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์	กรรมการ
๔. นายเฉลิมศักดิ์	พงษ์กล่าวข้า	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการ
๕. นายเชาว์	เอื้อเฟื้อ	วิทยาลัยสารพัดช่างชลบุรี	กรรมการ
๖. นายสมศักดิ์	ภานุสุวัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
๗. นายอภิชาติ	พยุงสุขศรี	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
๘. นายพิเชษฐ์	อินทร์แก้ว	วิทยาลัยเทคนิคพัทลุง	กรรมการ
๙. นายสุรศักดิ์	พรมศรี	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
๑๐. นายวุฒิพร	ละเอียดศิลป์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
๑๑. นายธีระยุทธ	นัยนุ่น	วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ	กรรมการและเลขานุการ

๗. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างอิเล็กทรอนิกส์ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายสุภัท	ดีประดิษฐ์	บริษัทเอฟ.จี.อี. จำกัด
๒. นายธีรธร	คัมภีร์	บริษัทพานาโซนิค แมนูแฟคเจอร์ริง (ประเทศไทย) จำกัด
๓. นายธีรชัย	ลีลามณี	บริษัทเอส.วี.ไอ. จำกัด (มหาชน)

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายวิรัตน์	คันธารรัตน์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	ประธานกรรมการ
๒. นายสุคนธ์	พุ่มศรี	วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ	กรรมการ
๓. นายอนันต์	พงศ์ประยูร	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
๔. นายพร้อม	แย้มมณฑา	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๕. นายไพโรจน์	พอใจ	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
๖. นายสมพร	ผลประพจน์	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
๗. นางเบญจวรรณ	อัครบุญมี	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
๘. นายวิวัฒน์ชัย	สุนทรชัย	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
๙. นายโสภณ	มีพัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
๑๐. นายบุญครอง	โป่งสี	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางศรัญญา	สุทธิมาลา	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๘. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างโทรคมนาคมผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายอัศวิน	ทิพพะพาทย์	บริษัททรู คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)
๒. นายกฤษณะ	ศรประสิทธิ์	บริษัททรูปเปิ้ล ทรี บอร์ดแบนด์ จำกัด (มหาชน)
๓. นายอนันต์	ธรรมาพิชิต	สถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. ว่าที่ร้อยตรีณรงค์ เกษตรภิบาล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	ประธานกรรมการ
๒. นายเทิดศักดิ์ เจริญนวัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
๓. นายสมคิด สิงสิน	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
๔. นายอนันต์ พงษ์ประยูร	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
๕. นายวิศิษฐ์ ชญาศิลป์	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
๖. นายอภิรักษ์ เกิดอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	กรรมการ
๗. นายอดุลย์ สายประสิทธิ์โชค	วิทยาลัยเทคนิคลำปาง	กรรมการ
๘. นายสมณธร พุ่มพิมล	วิทยาลัยการอาชีพพนมวินทรราชูทิศ	กรรมการ
๙. นายปรีญา อินทรทวี	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๑๐. ว่าที่พันตรีวัชรพล ลักษณะม้าย	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นายทองสุข ยอดมณี	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๙. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างเทคนิคการอิเล็กทรอนิกส์ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนัส ศรีสงค์	สถาบันเทคโนโลยีปทุมวัน
๒. นายสมพงษ์ ทานอก	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
๓. นายศิริโรจน์ งามเขียว	บริษัททีดีเอส ประเทศไทย จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายโสภณ กันภัย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	ประธานกรรมการ
๒. นายบุญมา หลิมเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๓. นายสมบัติ อินอิน	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการ
๔. นายบรรจง มะลาไส	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
๕. ว่าที่ร้อยตรีวันชัย รัชตสมบุรณ์	วิทยาลัยเทคนิคต่อเรือนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๖. นายสุพจน์ วงศ์พัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ
๗. นายสุรียา กอบแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคอุดรดิตต์	กรรมการ
๘. นายสรณะ กองกุลศิริ	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๙. นางสาวกาญจนา พูลทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๑๐. นายสมนึก ดำน่วย	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

๑๐. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างก่อสร้างผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นางพรชนก จันทร์คง	บริษัทเอส.ซี.จี. ผลิตภัณฑ์ก่อสร้าง
๒. นายพินิจ อินวสร	ห้างหุ้นส่วนจำกัด คิงส์ตอม การก่อสร้าง

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายสมคิด จินจรรยา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพดอกคำใต้	ประธานกรรมการ
๒. นายวันชัย ยอดฤทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบุรี	กรรมการ
๓. นายวิสูตร มูลทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ

/๔. นายมณี...

๔.	นายมนี	คำเสมอ	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
๕.	นายสุรพิเศษฐ์	ตันสุวรรณรัฐ	วิทยาลัยเทคนิคสันทิต	กรรมการ
๖.	นายอภิรุฬ	แก้วกล้า	วิทยาลัยเทคนิคนครปฐม	กรรมการ
๗.	นายเผชญู	อินทโย	วิทยาลัยเทคนิคเชียงราย	กรรมการ
๘.	นายธนิต	อาภรณ์รัตน์	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
๙.	นายศรยุทธ	กิจพจน์	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและเลขานุการ
๑๐.	นายเอกอนันต์	หวังนิเวศน์กุล	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างโยธา

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑.	นายสมชาย	ศรีมานพ	บริษัทแสนสิริ จำกัด (มหาชน)
๒.	นายวรวุฒิ	บุตรสีกัน	บริษัทสีแสงการโยธา (1979) จำกัด
๓.	นายสัญญาชัย	เผือกโสภกา	บริษัทเพาเวอร์ไลน์ จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นายบุญเลิศ	ห้าวหาญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคลำพูน	ประธานกรรมการ
๒.	นายอดิศักดิ์	ศรีแสงรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคเลย	กรรมการ
๓.	นายโกสิน	วงษ์นุรักษ์	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๔.	นายวันโชค	บุญยอง	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
๕.	นายวิสูตร	มูลทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๖.	นายธรรมจักร	ราชฉวาง	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	กรรมการ
๗.	นายศักดิ์สิทธิ์	ทานให้	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ
๘.	นางเถลิงศักดิ์	ทองปรอน	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
๙.	นายวิริยะ	สารพา	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและเลขานุการ
๑๐.	นางสาวรัชณี	พระรามชัย	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างสถาปัตยกรรม

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑.	นายเดชา	ชมเชน	ผู้จัดการสำนักงานสถาปนิกกรุงเทพ จำกัด
๒.	นายชยต	โตชนาภรณ์	บริษัทซี.เอส.ดี. ดีไซน์ แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นายสุวัฒน์	รัตน์ปริคณณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคดุสิต	ประธานกรรมการ
๒.	นายปิยะฉัตร	ไตรแสง	วิทยาลัยเทคนิคหนองคาย	กรรมการ
๓.	นายวิวัฒน์	จิตรนวล	วิทยาลัยเทคนิคหนองคาย	กรรมการ
๔.	นายสุทธิเดช	เพิ่มสินธุ์	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการ
๕.	นายกายสิทธิ์	เชื้อศิริโรจน์	วิทยาลัยเทคนิคราชสิทธาราม	กรรมการ
๖.	นายประทีป	กำพัต	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
๗.	นายสรณดมณ	อินทรมาศ	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ

/๘. นายอภิชาติ...

๘. นายอภิชาติ	ชุมวงษ์	วิทยาลัยเทคนิคโยธธร	กรรมการ
๙. นายอุสมาน	เจ๊ะชู	วิทยาลัยเทคนิคยะลา	กรรมการ
๑๐. นายชัยยศ	วัชรประรามภ์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
๑๑. นายวรัฐ	อัสวลาภสกุล	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและเลขานุการ

๑๓. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างเครื่องเรือนและตกแต่งภายใน

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายจามร	สกุลกิม	บริษัทพี.เอส.พี. เฟอร์นิเจอร์และดีไซด์ จำกัด
๒. นายสุพจน์	วิทย์โยดม	บริษัทสยามเมจิกแลนด์ เฟอร์นิเจอร์ จำกัด
๓. นายนพพร	มิลินทางกูร	บริษัทเฮาส์แวร์ 2000 จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นางสาวรรณา	สาสนร์กกิจ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคดุสิต	ประธานกรรมการ
๒. นายศานิต	ปิ่นเขื่อนขัตติย์	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
๓. นายสุรเชษฐ์	เขี้ยวหอม	วิทยาลัยเทคนิคจะนะ	กรรมการ
๔. นางสาวชล	เซตมี	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๕. นายพิชิต	แสงจันทร์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมต่อเรือ พระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
๖. นายสุวัฒน์	อุดมะพันธ์	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
๗. นายสมพร	คณณะนา	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
๘. นางสาวสุพัตร์	ตรีพงษ์สุทธิ	วิทยาลัยเทคนิคอุทัยธานี	กรรมการ
๙. นายศิระ	จันทร์สวาสดี	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวเบญจรัตน์	วารินหอมหวล	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑๔. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างสำรวจ

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายไพโรจน์	เผื่อวิไล	กรมที่ดิน กระทรวงมหาดไทย
๒. นายพีรฤดี	ทองจันทร์	บริษัทแอนจิเนียริง แบบ แบคเกอร์ จำกัด
๓. นายทองสุข	บุตตะโยธี	บริษัทยูนิค คอนสตรัคชั่น จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายนภดล	เตชวาทกุล	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพกาญจนา ภิเษกหนองจอก	ประธานกรรมการ
๒. นายเสกสรร	ทัศนะยิม	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการ
๓. นายทองกล้า	นันทะพันธ์	วิทยาลัยเทคนิคสุรินทร์	กรรมการ
๔. นายธีรพงษ์	แก้ววันทา	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
๕. นายอดุลย์	ต้นเหมนาชู	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
๖. นายทวี	ปวงจันทร์	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการ
๗. นายเกษม	โชติช่วง	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ

/ศ. นางอุบลรัตน์...

๘. นางอุบลพันธ์	พร้อมเพียรชัย	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ
๙. นายอรรคพล	พานิชเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคสุโขทัย	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นายพิทยาธรรม	แจ่มศรี	วิทยาลัยเทคนิคสุโขทัย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑๕. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างพิมพ์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายพิษณุ	นภากร	โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๒. นายสมชาย	เอกประไพ	บริษัทรอยัลเปเปอร์ฟอร์ม จำกัด
๓. นายสุรชัย	เจนนุวัตร	สำนักงานเลขาธิการผู้แทนราษฎร

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายโสภณ	กันภัย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	ประธานกรรมการ
๒. นายบุญมา	หลิมเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๓. นายสันติ	ชื่นเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๔. นางดาราร	วัฒน์พิทยวิทย์	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๕. นายผาสุข	ถนอมกชกร	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๖. นายพิชัย	ปัญญาอาวุธ	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
๗. นายสถาพร	โถมศิริ	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
๘. นางสาวลินดา	พลอยเลี้ยง	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
๙. นางนพมาศ	สายปรีชา	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
๑๐. นายสมชาย	นิลเยี่ยม	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

๑๖. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างแว่นตาและเลนส์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายทวี	โทนหงษา	ร้านแว่นตาออโรรา
๒. นางสาวนิตดา	ธูปพลทัพบ	ร้านแว่นตาออโรรา
๓. นายชาญญูทศ	มณีเนตร	ร้านไดมอนต์อาย

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายวีระเดช	เหลื่องหิรัญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	ประธานกรรมการ
๒. นายชาพงษ์	ประชุมวินิจ	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๓. นางบังอร	กิติรัตน์ตระการ	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๔. นางจรินทร์พร	อิงโชติศักดิ์	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๕. นายบัญชา	ธนูแสง	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๖. นางสาวโพธิ์ทิพย์	วัชรระสวัสต์	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๗. นางสุภาภรณ์	อินทรา	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๘. นายพิชิต	แจ่มมิน	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการและเลขานุการ
๙. นางสาวศิรินาถ	สุกิจพิทยานนท์	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๑๗. คณะกรรมการ...

๑๗. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างต่อเรือผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายวิรัตน์	ชนะสิทธิ์	นายกสมาคมต่อเรือและซ่อมเรือไทย
๒. นายบรรจง	คุณจิตต์	บริษัทสตาร์คมาริน เอ็นจิเนียริง จำกัด
๓. นางวรรณภา	งานทวี	บริษัทเอเซียมมารีน จำกัด (มหาชน)

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายมานัส	พานทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม	ประธานกรรมการ
		การต่อเรือพระนครศรีอยุธยา	
๒. นายสมบัติ	เนียมหวาน	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		พระนครศรีอยุธยา	
๓. นายชัชวาล	ปทุมรัตน์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือหนองคาย	กรรมการ
๔. นายสมนึก	หนูเจริญ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		นครศรีธรรมราช	
๕. นายเชาวลิตร์	อุ้มบุญ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		พระนครศรีอยุธยา	
๖. นายถาวร	พิภพทอง	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		พระนครศรีอยุธยา	
๗. นายปรีชา	แก้วมณี	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		นครศรีธรรมราช	
๘. นายสัญญาชัย	ชัยจันทร์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		นครศรีธรรมราช	
๙. นายธนานพ	เฉลิมภักษ์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือหนองคาย	กรรมการ
๑๐. นายสุบรรณ	ชัยยะ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือหนองคาย	กรรมการ
๑๑. นายวัชรชัย	กาญจนพทุธกาญ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือหนองคาย	กรรมการ
๑๒. นายชาญชัย	ศิริกระจำง	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		พระนครศรีอยุธยา	
๑๓. นายสุทัศน์	โพธิ์อ่อง	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ	กรรมการ
		พระนครศรีอยุธยา	
๑๔. นางรังสรรค์	ไกรไธสง	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อ	กรรมการและเลขานุการ
		เรือพระนครศรีอยุธยา	

๑๘. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างผลิตผลิตภัณฑ์ยางผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นางวราภรณ์	ขจรไชยกุล	ผู้อำนวยการโครงการวิจัยแห่งชาติ : ยางพารา สำนักงานกองทุน
		สนับสนุนการวิจัย (สกว.)
๒. นายชัยอรุณ	วุฒิชาญ	บริษัทโพลีเมอร์อินโนเวชั่น จำกัด
๓. นายปฐม	จิโรจนาโชติชัย	บริษัทอินเตอร์ริบบอร์ลาเท็กซ์ จำกัด

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นายจักรพงษ์	ญาณวีรศักดิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	ประธานกรรมการ
๒.	นายอดิศักดิ์	ชัชเวช	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
๓.	นายสุทิน	แก้วอำไพ	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๔.	นายสุรศักดิ์	เทพทอง	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
๕.	นางสาวกฤษณี	สุวรรณสังข์	วิทยาลัยเทคนิคชุมพร	กรรมการ
๖.	นางสาวอาบี๊ะ	นัยเอียด	วิทยาลัยเทคนิคจະนะ	กรรมการ
๗.	นายไพรัตน์	ธีรบุตร	วิทยาลัยเทคนิคศรีสะเกษ	กรรมการ
๘.	นางสาวเยาวลักษณ์	เส็งอิม	วิทยาลัยเทคนิคชุมพร	กรรมการ
๙.	นายนรา	เทือใหม่	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการและเลขานุการ
๑๐.	นางสาวชุตินา	กรดสัน	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑๙. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑.	นายวิเชียร	วงศ์เจริญสถิต	บริษัทก๊วงเท็กซีไทล์ จำกัด
๒.	นายประพันธ์	สอนกิม	บริษัทก๊วงเท็กซีไทล์ จำกัด
๓.	นายวิรัตน์	พินทอง	บริษัทสิ่งทอชาติน จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นายปรีชา	ทวีชาติ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	ประธานกรรมการ
๒.	นายพิศณุ	ทองเลิศ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๓.	นายสุทธิ	พุ่มพิทักษ์	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๔.	นายวิชิต	โพธิ์พัฒนชัย	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๕.	นายกฤษณา	จบกลศึก	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๖.	นางสมบุรณ์	พุทธชัยยงค์	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๗.	นางสาวพิสมัย	เทพเทียนชัย	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๘.	นางศิริรัตน์	เชื้อใต้	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๙.	นายสันต์	น่วมทงงค์	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๑๐.	นางสาวเมตตา	แช่อยุ่	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๑๑.	นายพงษ์ศักดิ์	ภิบาลสุข	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๑๒.	นายมนต์ชัย	ควรมนิยม	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและเลขานุการ
๑๓.	นางสาวเกษรินทร์	ช่วยสุข	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒๐. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเคมีสิ่งทอผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑.	นายสุธา	ประชาราชบุรีปราณี	บริษัทสิ่งทอชาติน จำกัด
๒.	นางรัตนา	เปี้ยวศิริ	บริษัทอาร์ทีดี อุตสาหกรรมสิ่งทอ จำกัด
๓.	นางปานิสรา	น้อยเอก	บริษัททวิวัฒนาเท็กซีไทล์ จำกัด

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายปรีชา	ทวิชาติ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	ประธานกรรมการ
๒. นายพิศณุ	ทองเลิศ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๓. นายสุกิจ	อาจปึกษา	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๔. นายไพฑูรย์	เชียวสกุลวัฒนา	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๕. นางสาววัลลภา	จันทร์เพ็ญ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๖. นางบุญยิ่ง	จันทร์เปี่ยม	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๗. นางพัชรินทร์	จันทร์สุข	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๘. นางสาวสมบัติ	พรธิอัฐ	วิทยาลัยการอาชีพแก่งคร้อ	กรรมการ
๙. นายธวัช	ถั่วทองคำ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวจันทร์สุดา	ดำเนตร	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมเสื้อผ้าสำเร็จรูปผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายสุธา	ประชากรราษฎร์ปรามณี	บริษัทสิ่งทอชาติน จำกัด
๒. นางสาวอรัญญา	เทียนเครือ	บริษัทไนท์อินส์แอฟฟาเรล จำกัด
๓. นางสาวนภาพร	ฐานัน	บริษัทริกการ์เมนท์ จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายปรีชา	ทวิชาติ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	ประธานกรรมการ
๒. นายพิศณุ	ทองเลิศ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมล	พรหมหล้าวรรณ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	กรรมการ
๔. นางสาวรุจา	เชาว์สวน	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๕. นางสาวกุลณสร	วิเศษจรณา	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๖. นางวรรณมา	หมดมลทิน	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
๗. นางวัฒน์	อุดมกุศลศรี	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและเลขานุการ
๘. นางสาวสุตารัตน์	ฉิมพาลี	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ประเภทวิชาพาณิชยกรรม**คณะกรรมการวิชาการและวิทยากรกลุ่ม**

๑. นายไพฑูรย์	นันทะสุนนท์	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวโสภี	นิลรัักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๓. นางสาวสุกัญญา	แดงจักร์ศรี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๔. นางสาวภาณุตา	อุทุมพร	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๕. นางสาวอรนุช	กุลสิริขจร	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษาภาคเหนือ	กรรมการ
๖. นางสาวพิมพ์พร	ศะริจันทร์	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษาภาคเหนือ	กรรมการ
๗. นางกীরตยา	มาศดิตถ์	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือและ กรุงเทพมหานคร	กรรมการ

/๑.คณะกรรมการ...

๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการบัญชี

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| ๑. นายปรกรณ์ เพ็ญภาคกุล | ผู้ทรงคุณวุฒิด้านบัญชี |
| ๒. นางสาววิศิษฐ์ศรี จินตนา | ผู้ทรงคุณวุฒิด้านบัญชี |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| ๑. นายจิรพันธ์ พุทธรัตน์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการธนบุรี | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางใบหยก เมธนาวิณ | วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา | กรรมการ |
| ๓. นางสุจินดา นิลคง | วิทยาลัยพณิชยการบางนา | กรรมการ |
| ๔. นางอุษา ผลิตยศ | วิทยาลัยพณิชยการเขตพน | กรรมการ |
| ๕. นางเอมอร เพชรช่วย | วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา | กรรมการ |
| ๖. นางสาวประคอง เจนคุณาวัดน์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง | กรรมการ |
| ๗. นางอมราพร ปวะบุตร | วิทยาลัยสารพัดช่างอุบลราชธานี | กรรมการ |
| ๘. นางสาวส้มไทย ศิริเมธี | วิทยาลัยเทคนิคระยอง | กรรมการ |
| ๙. นางจารุมน ศรีสันต์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น | กรรมการ |
| ๑๐. นางนันท์ ศรีสุวรรณ | วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๑. นางสาวสุธยา หงส์สุภาภักดิ์ | วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการขาย

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | |
|------------------------|--|
| ๑. นายพีระณัฐ มงคลเพชร | ผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมบริษัทเซ็นทรัลเทรด คอร์เปอร์เรชั่น จำกัด |
| ๒. ผู้แทนสมาคมขายตรง | |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | |
|-----------------------------|---|----------------------------|
| ๑. นายปิติพงษ์ พงศธรวิวัฒน์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างจันทบุรี | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางสมพิศ เล็กเฟื่องฟู | ข้าราชการบำนาญ | กรรมการ |
| ๓. นางสาวบุหงา ชาญชิตร์ | วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี | กรรมการ |
| ๔. นางวิไลรัตน์ แสงวงนิช | วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรดิตถ์ | กรรมการ |
| ๕. นางนวลพิศ ลิ้มกนกรัตน์ | วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๖. นายภักดี ศรีอรุณ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง | กรรมการ |
| ๗. นางกมลวรรณ กิ่งไก่อ | วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร | กรรมการ |
| ๘. นางวิภาวรรณ ร่วมชาติ | วิทยาลัยเทคนิคระยอง | กรรมการ |
| ๙. นางเจียมรัตน์ บัณรส | วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต | กรรมการ |
| ๑๐. นายสมคิด ฉัตรธัญญกิจ | วิทยาลัยเทคนิคชยันต | กรรมการ |
| ๑๑. นางนิลวรรณ อมรปิยะพงศ์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๒. นางสาวประคอง หล้าคำ | วิทยาลัยพณิชยการเขตพน | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

/๓. คณะกรรมการ...

๓. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการเลขานุการ

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นางสาวบุญศรี ตระกูลพัฒนกร นายกสมาคมเลขานุการสตรีและนักบริหารจัดการแห่งประเทศไทย บริษัทโกลบอล เบสต์ อวอร์ดส จำกัด
๒. นางสาวเข็มชิตา เลิศอำไพพนธ์ บริษัทเร็ปเทก เซอร์วิส จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายประสงค์ อยู่ทอง ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคตรัง ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสรใจ วงศ์ธนะบุรณ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ กรรมการ
๓. นางสาวจรรยาพร เตชะเจริญรุ่งเรือง วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง กรรมการ
๔. นางนงนุช วางขุนทด วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา กรรมการ
๕. นางศิริวรรณ คชภักดี วิทยาลัยพัฒนวิชาการเซตุนน กรรมการ
๖. นางรุ่งทิพย์ เตจจะโส วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ กรรมการ
๗. นางอัญชุลี ณ เชียงรุ่ง วิทยาลัยพัฒนวิชาการอินทราชัย กรรมการ
๘. นางสาวมาลี นิกธรรณ วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี กรรมการ
๙. นางสาววรรณิภา นิลวรรณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี กรรมการ
๑๐. นางทัศนีย์ ปริมาตร วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี กรรมการ
๑๑. นางสาวภาณี เอาทองทิพย์ วิทยาลัยเทคนิคตรัง กรรมการและเลขานุการ

๔. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. มล.ลือศักดิ์ จักรพันธ์ ผู้จัดการสำนักเทคโนโลยีสารสนเทศ บริษัทเอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด มหาชน
๒. นายสมควร วานิชสัมพันธ์ สมาคมอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์ไทย ประธานกลุ่มคริสตอล ซอฟต์แวร์ จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายปฏิเวช พึ่งอุบล ผู้อำนวยการวิทยาลัยพัฒนวิชาการบางนา ประธานกรรมการ
๒. นางสาวกมลวรรณ กิจพัฒนาการ วิทยาลัยพัฒนวิชาการเซตุนน กรรมการ
๓. นางกมลลักษณ์ เชาวน์มาก วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ กรรมการ
๔. นางสาววารินทร์ นาประเสริฐ วิทยาลัยพัฒนวิชาการอินทราชัย กรรมการ
๕. นายธวัช ปริมาณพานิชกิจ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม กรรมการ
๖. นายตราศิลป์ ศิลปะบรรเลง วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา กรรมการ
๗. นางสาวรัตติยา วานิชกลาง วิทยาลัยการอาชีพบางปะกง กรรมการ
๘. นางสาวสิริรัตน์ เจียมจิตต์ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม กรรมการ
๙. นายธงชัย ลาบุญ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก กรรมการ
๑๐. นางปิยะนาถ หวังภักดี วิทยาลัยพัฒนวิชาการบางนา กรรมการและเลขานุการ

/๕. คณะกรรมการ...

๕. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้แทนสมาคมการค้าปลีก – ส่ง แห่งประเทศไทย
๒. ผู้แทนสมาคมผู้ค้าปลีกไทย

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นางกฤษนันท์	ภู่วัสดี	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการบึงพระ พิษณุโลก	ประธานกรรมการ
๒.	นางสาวสุวารี	พยุงศักดิ์ดา	วิทยาลัยอาชีวศึกษานบรี	กรรมการ
๓.	นางสาวปัทมา	ดิษยบุตร	วิทยาลัยพณิชยการอินทราชัย	กรรมการ
๔.	นางจิรพันธ์	สิทธิเขตการ	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
๕.	นางสาวสุนันท์	ฉัตรนิเทศตระกูล	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ	กรรมการ
๖.	นายธีระศักดิ์	อรุณวัชรพันธ์	วิทยาลัยพณิชยการเขตพน	กรรมการ
๗.	นางจิตตินันท์	ภัทรารักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
๘.	นางอมรรัตน์	สกุลทเวาพิทักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
๙.	นางสาวศศิพร	อายุรไชย	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
๑๐.	นางสุคนธ์จรินทร์	ไกรสรวัชร	วิทยาลัยพณิชยการบึงพระพิษณุโลก	กรรมการและเลขานุการ

๖. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาธุรกิจสถานพยาบาล

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้แทนโรงพยาบาลเจ้าพระยา
๒. ผู้แทนสถานประกอบการด้านธุรกิจสถานพยาบาล

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นายบุญส่ง	จำปาโพธิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	ประธานกรรมการ
๒.	นางกาญจนา	ทรัพย์อาจิม	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
๓.	นางสาววริรัตน์	เหล่าพวงศักดิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
๔.	นางรุจิรา	บุญรักษา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
๕.	นางสาวอัมรินทร์	พวงแพ	โรงเรียนพณิชยการสุโขทัย	กรรมการ
๖.	นางสาวอำพันธ์	จันทร์คำจร	โรงเรียนพณิชยการสุโขทัย	กรรมการ
๗.	นางอารีย์	ศรีตระกูล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสันติราษฎร์ ในพระอุปถัมภ์	กรรมการ
๘.	นางสุลัดดา	ประมุขศักดิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานบรี	กรรมการ
๙.	นางพันธุ์ทิพย์	เยาหะรี	วิทยาลัยอาชีวศึกษานบรี	กรรมการ
๑๐.	นางสาวดวงใจ	หนูไชยา	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	กรรมการ
๑๑.	นางสาริศา	สุนทรารักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ
๑๒.	นางสมพร	ราตรี	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๗. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการประชาสัมพันธ์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้แทนสมาคมนักประชาสัมพันธ์แห่งประเทศไทย
๒. นักประชาสัมพันธ์

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายธนกร ไชยสกุล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	ประธานกรรมการ
๒. นายสมชาติ สุขแสน	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
๓. นางจิราภรณ์ เจริญสุข	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
๔. นางสาวนันทพร หาญวิทย์สกุล	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ
๕. นางรจนา เฉลิมชัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
๖. นางดวงทอง รูปดี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
๗. นางทิพวรรณ สุวรรณวงศ์	วิทยาลัยพณิชยการบึงพระพิบูลโลก	กรรมการ
๘. นางมณฑิณี สุวรรณภู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการและเลขานุการ

๘. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาภาษาต่างประเทศผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้แทนสถานประกอบการ
๒. ผู้แทนหน่วยงานภาครัฐ
๓. ผู้แทนองค์การระหว่างประเทศ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายศิวกรณ์ เองฉ้วน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกระบี่	ประธานกรรมการ
๒. นางนิตยา ชนกันฑารักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
๓. นางมิชญา ทรรพสุ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
๔. นางเรณู รัศมีทัต	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ
๕. นางสาวชนิษฐา ปรีธรรมย์	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ
๖. นางสาวพูลสุข พงศ์สิฏานนท์	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
๗. Mr.Bryan Michael G. Badana	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
๘. นางสาวบุษยามาศ เบ็ดทอง	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการ
๙. นางพูนสุข อังสิริกุล	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นายกิตติพงษ์ เทพจิตรา	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ประเภทวิชาศิลปกรรม**คณะกรรมการวิชาการและวิทยากรกลุ่ม**

๑. นายวิชัย จิตมาลีรัตน์	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
๒. นายเลิศ วุฒิชชาติปรีชา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๓. นายอภิวัชร พจน์จิราภรณ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๔. นายนิวัฒน์ สุริยินทร์	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ กรุงเทพมหานคร	กรรมการ

๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาจิตรศิลป์ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. รองศาสตราจารย์ปริญญา ตันติสุข คณบดีคณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
๒. นายปัญญา วิจินธนสาร ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศิลปกรรม

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นางสาวฉันทนา	พิพัฒน์บรรณกิจ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
๒.	นายธนศ	เส็งยมศักดิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการ
๓.	นายโชคชัย	टकโพธิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการ
๔.	นายวิญญู	คงฉิม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
๕.	นายโชคชัย	จุลภักดี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
๖.	นายวิสา	เพ็ชรธงไชย	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๗.	นายสมภพ	ศรีบุญรอด	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
๘.	นายสมพล	ดาวประดับวงษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
๙.	นายวิทยา	ธนะสูตร	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
๑๐.	นายสุรชัย	ทองทัฬห	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
๑๑.	นายทรงธรรม	ข้าทวี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	กรรมการ
๑๒.	นางพรนภัส	เทพพิพัฒน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
๑๓.	นายโอภาส	ชมชื่น	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
๑๔.	นายชัยรัตน์	เฟื่องฟูลอย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ
๑๕.	นายอมรรัตน์	ศรีหิน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการออกแบบผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. หม่อมหลวงภาวินี สันตสิริ ประธานกรรมการบริหาร บริษัทอยุธยาเทรต (93) จำกัด
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัฒน์พันธุ์ ครูฑะเสน คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นางสาวฉันทนา	พิพัฒน์บรรณกิจ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
๒.	นายจิโรภาส	ชุตินาศ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
๓.	นางวศมนตร์	ทรัพย์สินชัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
๔.	นายตรีภพ	บุญรอด	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
๕.	นางสาววรรรัตน์	คำเมือง	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
๖.	นายสิงห์คาร	ชมพูนศรี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
๗.	นายชำนาญ	พรหมแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
๘.	นายวิวัฒน์	ดังสุเลิศ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
๙.	นางสาวรจนา	เหลือชะย่อน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
๑๐.	นายอรุณ	สุทธิวิไล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
๑๑.	นางศุภสิพร	ไปไพศาล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
๑๒.	นายวินพงศ์	มนิรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
๑๓.	นางราตรี	พรหมแทน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ
๑๔.	นางสาวศรีญญา	วรจันทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑๕.	นางสาววรรภรณ์	ทิมประดับ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๓. คณะกรรมการ...

๓. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาศิลปหัตถกรรม

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|------------------|-----------|-------------------------------|
| ๑. นายดิเรก | ธีระวรรณ | ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศิลปหัตถกรรม |
| ๒. นายศักดิ์จิระ | เวียงเก่า | บริษัท บายศรี ศรีเอชัน จำกัด |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|--------------------|--------------|--------------------------------------|----------------------------|
| ๑. นายสมเดช | พุ่มซา | ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางนวลละออง | วันระหา | วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี | กรรมการ |
| ๓. นายวิทยา | สุริยะ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่ | กรรมการ |
| ๔. นายจรูญพรรณ | กุลมาตย์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม | กรรมการ |
| ๕. นายกฤษฏา | ยศขจรรัฐ | วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี | กรรมการ |
| ๖. นางสาวกรรณิการ์ | จันทร์โกเมศ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย | กรรมการ |
| ๗. นายทวีเดช | จีวบาง | วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง | กรรมการ |
| ๘. นายสมพงษ์ | ไกรกิจราษฎร์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ | กรรมการ |
| ๙. นางราตรี | อิสสระโชติ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี | กรรมการ |
| ๑๐. นางสาวนุชชลา | เถาว์ศิริ | วิทยาลัยอาชีวศึกษารenburg | กรรมการ |
| ๑๑. นายบุญเสริม | ชัยเวทย์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษารenburg | กรรมการ |
| ๑๒. นายนิวัตร | สมคำ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา | กรรมการ |
| ๑๓. นางศิริกุล | เส่งยมศักดิ์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๔. นางจันทร์รา | อ่วมพรหม | วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

๔. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมเครื่องหนัง

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|--------------------------|--------|-----------------------------|
| ๑. ผู้แทนสมาคมรองเท้าไทย | | |
| ๒. นายลลิตเรศ | ยงยุทธ | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|------------------|---------------|--|----------------------------|
| ๑. นายวิฑิต | รุ่งประพันธ์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายธนาสวัสดิ์ | ฤทธิรงค์ | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๓. นายวันชัย | วิฒนะศิริ | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๔. นายปราโมทย์ | รัตน์โอภา | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๕. นายวิเชียร | คงฤทธิ | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๖. นางรุ่งเพชร | เย็นเพ็ง | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๗. นายสงวน | จันทร์สวัสดิ์ | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๘. นายอดุลย์ | สุขประสงค์ | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการ |
| ๙. นางเดือนเพ็ญ | อินทานนท์ | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๐. นางศรีสุดา | บุญแก้ว | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

/๕. คณะกรรมการ...

๕. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเครื่องเคลือบดินเผา

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. รองศาสตราจารย์ทวี พรหมพฤกษ์ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านเครื่องเคลือบดินเผา
๒. ผู้แทนจากบริษัทสุเทพสังคโลก จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นางสาวกาญจนา ภาสุรพันธ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	ประธานกรรมการ
๒. นายพลพงษ์ ชุนวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
๓. นายสำเนา รัตน์ประเสริฐ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
๔. นายวันชัย พวงลัดดาวลัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการ
๕. นายกรีช ตระการไทย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
๖. นายสุรสิทธิ์ ปุสุรินทร์คำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
๗. นายโททท อัครพงศ์พันธ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
๘. นางสาวนุชชลา เถาว์ศิริ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
๙. นายณภดล บุญยัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
๑๐. นายนราชิต คุณยศยิ่ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
๑๑. นายจิระศักดิ์ คลุ่มดวง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
๑๒. นางสาวรุ่งนภา ยืนยงวานานนท์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการและเลขานุการ
๑๓. นางสาวจิราภรณ์ ตัญบุญมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๖. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการถ่ายภาพและวีดิทัศน์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้แทนสมาคมถ่ายภาพแห่งประเทศไทย
๒. ผู้ทรงคุณวุฒิจากมหาวิทยาลัยรังสิต

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นางสาวฉันทนา พิพัฒน์บรรณกิจ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
๒. นายฉัตรชัย ธรรมรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี	กรรมการ
๓. นายอัสลี นิฮะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
๔. นายโสพล บุญศรีสวัสดิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
๕. นางสาววรารัตน์ คำเมือง	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
๖. นายศิลปกร พิริยะโรจน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
๗. นายภิญโญ เพชรแก้ว	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๘. นางเครือวัลย์ ปานโรจน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
๙. นายณพดล ธนะภักดิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
๑๐. นายสมเกียรติ ภูมิศิริไพบูลย์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
๑๑. นายชัยรัตน์ เฟื่องฟูลอย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นายโกศล อุปมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๗. คณะกรรมการ...

๗. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาช่างทองหลวง

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|----------------|------------|---|
| ๑. นางเพิ่มสุข | นิติสิงห์ | ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาชีพ |
| ๒. นายชุมพล | เที่ยงธรรม | อุปนายกสมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ |
| ๓. นายอนันต์ | แสงวัฒน์ | นายกสมาคมเครื่องถมและเครื่องเงินไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|------------------|---------------|---|----------------------------|
| ๑. นางนวลอนงค์ | ธรรมเจริญ | ผู้อำนวยการกาญจนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายพิระยศ | แก้วปัญญา | กาญจนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง | กรรมการ |
| ๓. นางประภาพรพรณ | ประเสริฐศรี | กาญจนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง | กรรมการ |
| ๔. นายสมพัก | บัวหลวง | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| ๕. นายสุนทร | พรหมแก้ว | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| ๖. นายระไว | สุดเฉลย | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| ๗. นายสมบูรณ์ | แซ่ห้วง | วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด | กรรมการ |
| ๘. นางกนิษฐ | เนตรไธสง | วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น | กรรมการ |
| ๙. นายธวัช | ศรีเพชรพันธุ์ | กาญจนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๐. นางสุภาวิตา | อยู่คง | กาญจนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๑๑. นายวุฒิชัย | วิเชียรศรี | กาญจนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

๘. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|------------------------|---------------|----------------------------------|
| ๑. รองศาสตราจารย์ปรีชา | ปั่นกล้า | คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร |
| ๒. นายณัฐเลิศ | สุภัทรอกนิษฐ์ | ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศิลปะประยุกต์ |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|-----------------|--------------|--|----------------------------|
| ๑. นายสุรพล | โชติธรรมโม | ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายอิทธิ | โลหะชਾਲะ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย | กรรมการ |
| ๓. นายโถมจิตรา | ศรีอนุรักษ์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ | กรรมการ |
| ๔. นายพุทธา | แก้วพิทักษ์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ | กรรมการ |
| ๕. นายวิทยา | มุขมณี | วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่ | กรรมการ |
| ๖. นายชินตะวัน | บรรโล | วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี | กรรมการ |
| ๗. นางรติภัทร | จันทร์ส่อง | วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี | กรรมการ |
| ๘. นางชนัญญา | สุวรรณวงศ์ | วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี | กรรมการ |
| ๙. นายธวัช | ฤทธิโชติ | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | กรรมการ |
| ๑๐. นายสมบัติ | หมื่นสวัสดิ์ | วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี | กรรมการ |
| ๑๑. นายประชา | ฤทธิผล | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๒. นายหมัดหนูต | บุญเทียม | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๑๓. นายวิสา | เพชรธงไชย | วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

/๙. คณะกรรมการ...

๙. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาคอมพิวเตอร์กราฟิก

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายตินหิน รักพงศ์โศก คณะดิจิทัลอาร์ต มหาวิทยาลัยรังสิต
๒. ผู้แทนสมาคมการ์ตูนไทย

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นางสุพิศ	ย่างาม	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
๒. นายพิทยา	จันโทกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
๓. นายณัฐสันต์	ขจิตระบิน	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
๔. นายศรากร	บุญปัทม์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
๕. นายวุฒิภัทร	บุตรธนู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรธานี	กรรมการ
๖. นายพีระศักดิ์	ศรีสร้างคอม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการ
๗. นายสุวัฒน์	ชิมสุวัฒน์	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๘. นายสุริยัน	จันทร์ส่อง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการ
๙. นายธานี	กิ่งศักดิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
๑๐. นายสุทธิรักษ์	ขวัญสด	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี	กรรมการ
๑๑. นายฉัตรชัย	เรืองมณี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางกิ่งแก้ว	เวศยาสิรินทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๑๐. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาศิลปหัตถกรรมรูปพรรณและเครื่องประดับ

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ดร.วีรวัฒน์ สิริเวสมาศ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
๒. นายอนันต์ แสงวันณ์ นายกสมาคมเครื่องถมและเครื่องเงินไทยในพระบรมราชูปถัมภ์

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายสุรพล	โชติธรรมโม	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
๒. นายประชา	ฤทธิผล	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๓. นายสมพัก	บัวหลวง	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๔. นายทศพร	ถังมณี	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๕. นายระไว	สุดเฉลย	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๖. นายสมบูรณ์	แซ่ห้วง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	กรรมการ
๗. นายโนรี	น้อยอ่อนโพธิ์	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
๘. นายมงคล	สาระพวงค์	กาญจนนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง	กรรมการ
๙. นางสาวมาสาริน	บุญวันต์	กาญจนนาภิเษกวิทยาลัยช่างทองหลวง	กรรมการ
๑๐. นางศศิณา	บัวสุข	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๑๑. นายสุนทร	พรหมแก้ว	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางวรรณนา	หมีกดำ	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๑๑. คณะกรรมการ...

๑๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาดนตรีและสาขาวิชาศิลปดนตรีประกอบสื่อและการแสดง

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชาย รัตมี รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
๒. รองศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ แสงทอง มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนรรฆ จรรย์ยานนท์ วิทยาลัยดุริยางคศิลป์ มหาวิทยาลัยมหิดล
๔. นายประเสริฐ ฉิมท้วม มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายสุกุล สุวรรณชาติ ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา ประธานกรรมการ
๒. นายปรีวัฒน์ ถานิสโร ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางละมุง กรรมการ
๓. นายวาชิต นุ่มดี วิทยาลัยสารพัดช่างชลบุรี กรรมการ
๕. นายสุรัตน์ อมราภรณ์พิสุทธิ์ วิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์ กรรมการ
๕. นางนิสสานารถ ตรีเพ็ชร วิทยาลัยสารพัดช่างชลบุรี กรรมการ
๖. นายวันชัย ลิ้มศิริวงศ์ วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่ กรรมการ
๗. นายพิทักษ์ ขจรธรรมรักษ์ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง กรรมการ
๘. นายพิพัฒน์ ทองระอา วิทยาลัยสารพัดช่างพระนครศรีฯ กรรมการ
๙. นายสุพพล นามเสนา วิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นายสุชาติ ลิ้มมี วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ประเภทวิชาคหกรรม

คณะกรรมการวิชาการและวิทยากรกลุ่ม

๑. นางสาวปิยวีร์ จุติพงษ์รักษา หน่วยงานศึกษา เทศบาลนครขอนแก่น ประธานกรรมการ
๒. นางสาวยุวดี ศรีศิริรินทร์ หน่วยงานศึกษา เทศบาลนครขอนแก่น กรรมการ
๓. นางสุดา ปลื้มพันธ์ หน่วยงานศึกษา เทศบาลนครขอนแก่น กรรมการ
๔. นางสินีนาท ภูมิพล หน่วยงานศึกษา เทศบาลนครขอนแก่น กรรมการ
๕. นางอัมพร พืชรพลานันท์ หน่วยงานศึกษา เทศบาลนครขอนแก่น กรรมการ

๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายวิโรจน์ อัมภาศุภโชค บริษัทโอเรียลทอล การ์เม้นท์
๒. นายประยูร เลหาบุญญานุกูล บริษัทไหมทอง จำกัด
๓. นายซรัส เขาวนะโรจนารุจิ สถาบันศิลปศาสตร์และแฟชั่นดีไซน์เด็กศิลา
๔. นายประดิษฐ์ รัตน์วิจิตรศิลป์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยแฟชั่นแห่งประเทศไทย

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายทองคำ ตินะลา ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ ประธานกรรมการ
๒. นางสาวสุคนธ์ เอกอุ วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย กรรมการ
๓. นางมิ่งกมล อินทิวร วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี กรรมการ
๔. นางสาวลีนี คนบุญ วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี กรรมการ

/๕. นางสุนันทา...

๕. นางสาวนันทยา สร้อยเพชร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการ
๖. นางนันทนา แสงสว่าง	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
๗. นางสาวเบญญาภา ช่วงทิพย์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
๘. นางวัฒนาพร ไชยวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
๙. นางสาวจันทร์เพ็ญ วรวิสุต	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย	กรรมการ
๑๐. นางจิตติมา บุญรอด	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวจารุณันท์ ฐิตะรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นางชุลีพร สิงหนตร	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
๒. นายจุมพล กาญจนปัญญาคม	ผู้เชี่ยวชาญด้านเบเกอรี่
๓. นางสุภาวดี หุตะสิงห์	บริษัทเอส.แอนด์.พี. ซินติเคท จำกัด
๔. นายมนูญ กาละพัฒน์	ผู้เชี่ยวชาญด้านการโรงแรม

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายทองคำ ดินะลา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	ประธานกรรมการ
๒. นางวิไลวัลย์ วิรูปนะมาศ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
๓. นางสาวนันทพร หน่อคำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
๔. นายสิปปนนท์ พลอยแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา	กรรมการ
๕. นางสาวศุภฎี น้อยใจบุญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
๖. นางสุทธิรัตน์ โมรราราช	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
๗. นางนพคุณ นุ่มดี	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
๘. นางสาวนริศรา ชูรา	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
๙. นางสาวกิตติมา สุวรรณวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
๑๐. นางอุมาพร แซ่ตอน	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวทัศนันท์ จวนสง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๓. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นางสาวอรนุช หงษาชาติ	คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒. นางบุญประครอง ไม้เขียว	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ชัยบุรี คลองหก
๓. นางสาวธัญญนันท์ อภถม	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล มณฑลกรุงเทพ (พระนครใต้)

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายทองคำ ดินะลา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	ประธานกรรมการ
๒. นางศิริกุล อินทรอุทก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
๓. นางสาวจงกล นันทพล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ

/๔. นางนงลักษณ์...

๔. นางนงลักษณ์	สุทธิวิบูลย์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
๕. นายอรุณ	พุ่มไสว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
๖. นางพรสวรรค์	สระบัว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
๗. นางสาวจรรย์วรรณ	เกษมสุข	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
๘. นางสาวสุนีย์	วรชนะนันท์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
๙. นางสาวรัชนิพร	รักเรือง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
๑๐. นายจตุรงค์	เอี่ยมสะอาด	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล	กรรมการ
๑๑. นางสาวสุมาลา	แก้วขำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและเลขานุการ
๑๒. นางฉนภร	ฤทธิเกษม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๔. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเสริมสวย

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายอนันต์	เชียงสอน	สมาคมเสริมสวยแห่งประเทศไทย
๒. นางสาวกรกช	วรรณะอมร	ธุรกิจเสริมสวย ทวินอคาคามี
๓. นางสาวกชกร	วรรณะอมร	ธุรกิจเสริมสวย ทวินอคาคามี
๔. นางสาวศิริฉัตร	ฉัตรแก้ว	สถาบันโทนี่แอนด์คีย์

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายทองคำ	ตินะลา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	ประธานกรรมการ
๒. นายประสิทธิ์	ชนะแก้ว	วิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบุรี	กรรมการ
๓. นางเรณู	สัจจะเวท	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
๔. นางศิรินทิพย์	วงษ์จิว	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
๕. นางชฎาธิพร	คงธนเกริก	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการ
๖. นางสาวปทุมยณัฐ	สังจิวระกุล	วิทยาลัยสารพัดช่างชัยภูมิ	กรรมการ
๗. นางพิชญ์พิมล	เลิศสุริยะกุล	วิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา	กรรมการ
๘. นางสาวกัลยา	มะหะหมัด	วิทยาลัยสารพัดช่างสงขลา	กรรมการ
๙. นางสาวพิลัยวัลย์	อุ้นเรืองศรี	วิทยาลัยสารพัดช่างตรัง	กรรมการ
๑๐. นางสุภาณี	เฉลยวาเรศ	วิทยาลัยสารพัดช่างสีพระยา	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสุชาวี	เนียมรัตน์	วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ประเภทวิชาเกษตรกรรม

คณะกรรมการวิชาการและวิทยากรกลุ่ม

๑. นางสาววัลลภา	อยู่ทอง	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
๒. นางธัญญาภรณ์	จำลองกุล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๓. นางศศิธร	กุลสิริสวัสดิ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๔. นางธีรวรรค์	วระพงษ์สิทธิกุล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๕. นายปิ่นชัย	สุขทั้งปี	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศึกษานานาชาติตะวันออก และกรุงเทพมหานคร	กรรมการ

/๑. คณะกรรมการ...

๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานพืชศาสตร์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายจิตติ รัตน์เทียนชัย บริษัท ออร์คี่แม็ก จำกัด
๒. นายสุวิทย์ แสงเทียน ชมรมเครือข่ายวิสาหกิจกล้วยไม้คุณภาพ
๓. ผู้แทนบริษัทนงนุช วิลเลจ จำกัด

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายวีระกุล เรืองสกุล รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ ประธานกรรมการ
๒. นางธัญลักษณ์ อวยสุข วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตรัง กรรมการ
๓. นายเจริญ สิงห์ล่อ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร กรรมการ
๔. นางกรณิศ ชีวะพฤกษ์ วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี กรรมการ
๕. นางวาสนา อัครพัฒน์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี กรรมการ
๖. นางสุกัญญา ใจฝั้น วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา กรรมการ
๗. นางภัทราภรณ์ ทัพบำรุง วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย กรรมการ
๘. นางสุธา ทองขาว วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ กรรมการ
๙. นางปัญญาศรี ธนสานติ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด กรรมการ
๑๐. นางสาวลักขณ์ เทียนสุคนธ์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี กรรมการและเลขานุการ

๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานสัตวศาสตร์

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายไพฑูรย์ ทองอ่อน ที่ปรึกษาฟาร์มโชคชัย
๒. นายนิรัตน์ ภูมิฉาย บริษัทเบทาโกร ไบรดิอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (ฝ่ายผลิต)
๓. นายภักพงษ์ อยู่ทอง นฤมลฟาร์ม

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายบุญนำพา ต่างเหลา รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี ประธานกรรมการ
๒. นายภูริพงศ์ จิตรมะโน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี กรรมการ
๓. นายปริญญา หวังมัน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา กรรมการ
๔. นายมนูญ ชำนาญเกษกรณ์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี กรรมการ
๕. นายบรรจบ นิลโกศล วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่ กรรมการ
๖. นางสาวสุพิชญ์ แก้วเนตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี กรรมการ
๘. นางสินีนากู พลแสง วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยียโสธร กรรมการ
๘. นายปรีชา พราหมณ์โชติ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา กรรมการ
๙. นางสาวกาญจนา ลี้มประเสริฐ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ กรรมการ
๑๐. นางวรรณพร คำเพราะ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ กรรมการและเลขานุการ

/๓. คณะกรรมการ...

๓. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานช่างเกษตร

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|-------------|----------|-------------------------------------|
| ๑. นายสรเดช | มูลพันธ์ | บริษัทเอเชีย จำกัด |
| ๒. นายมานิช | นรอิม | บริษัทเจ็บบีแซน แอนด์ เจ็สแซน จำกัด |
| ๓. นายสุเมธ | อมรภิมล | บริษัทปฏิพงษ์จักรกลเกษตร จำกัด |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|-----------------|-------------|---|---------------------|
| ๑. นายดำรง | พฤกษ์เสถียร | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางพันทิพา | อินทวิชัย | วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี | กรรมการ |
| ๓. นายชลิต | บัวอุไร | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี | กรรมการ |
| ๔. นายมนตรี | ศรีสุระ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา | กรรมการ |
| ๕. นายไพศาล | เทศอาเส็น | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสตูล | กรรมการ |
| ๖. นายนิมิตรชัย | ศรีพรหมมา | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| ๗. นายอุทิศ | บุญนาน | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์ | กรรมการ |
| ๘. นายสมนึก | ช่างพิงงา | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่ | กรรมการ |
| ๙. นางพรทิพย์ | ภูมิบ้านค้อ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น | กรรมการ |
| ๑๐. นางพันธ์ทวี | สหารัตน์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร | กรรมการและเลขานุการ |

๔. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| ๑. กรรมการผู้จัดการ | บริษัทเจริญโภคภัณฑ์ จำกัด (มหาชน) | จังหวัดระยอง |
| ๒. ผู้จัดการส่วนบุคคล | บริษัทอาหารสยาม จำกัด (มหาชน) | จังหวัดชลบุรี |
| ๓. ผู้แทนบริษัทฟูดแอนด์ดริ้งค์ | จำกัด | จังหวัดชลบุรี |

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | | | |
|----------------|-------------|--|---------------------|
| ๑. นายธเนศ | วรรณสอน | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี | ประธานกรรมการ |
| | | เชียงราย | |
| ๒. นางเมตตา | กาละพงศ์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร | กรรมการ |
| ๓. นางสบาย | อายุสุข | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีฉะเชิงเทรา | กรรมการ |
| ๔. นางทิพาวรรณ | หุนตระกูล | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี | กรรมการ |
| ๕. นางประภาพร | ไภยราช | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ | กรรมการ |
| ๖. นางสมนึก | เทือกชัยคำ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา | กรรมการ |
| ๗. นางศิวพร | บุญคล้าย | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ | กรรมการ |
| ๘. นางชนัดดา | วงศ์วิเชียร | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร | กรรมการ |
| ๙. นางวินิตา | จันพลอย | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี | กรรมการและเลขานุการ |

๕. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานการประมง

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

- | | | |
|--------------------------------|---------------|--|
| ๑. นายปราโมทย์ | แสงสุขศิริกุล | ผู้ประกอบการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเลและปลาสวยงามทะเล |
| ๒. นายเอกพล | วนโกสุม | ผู้เชี่ยวชาญด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง |
| ๓. ผู้จัดการบริษัทซังพันธุ์ปลา | กรุ๊ป จำกัด | |

/คณะกรรมการ...

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายสุรพล	อรุณศิริกุล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี	ประธานกรรมการ
๒. นายวรวิฑู	สมฤทธิ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพะเยา	กรรมการ
๓. นายเดชา	ศรีมันัสรัตน์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	กรรมการ
๔. นางสาวพร	ไชยนาพงษ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา	กรรมการ
๕. นายสุธี	เกื้อเกตุ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสตูล	กรรมการ
๖. นางสาวศุภลักษณ์	ชูเพชร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
๗. นางสาวมาลี	มูลทองน้อย	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี	กรรมการและเลขานุการ

ประเภทวิชาประมง**๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ**ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. นายเอกพล	วนโกสม	ผู้เชี่ยวชาญด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง
๒. นายไพโรจน์	อภิรักษ์นุสิทธิ์	รองกรรมการผู้จัดการอาวุโส บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
๓. นายชัยวัฒน์	ลิ้มปวีตกุล	ผู้ประกอบการธุรกิจเลี้ยงกุ้งทะเล

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายสุรพล	อรุณศิริกุล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี	ประธานกรรมการ
๒. นายประพัฒน์	ปานนิล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง	กรรมการ
๓. นางมลฤดี	พิชัยยุทธ์	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการ
๔. นายอภิรักษ์	จันทวงศ์	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการ
๕. นางจิตรา	อาจิมกิจ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
๖. ว่าที่ร้อยตรีธีระ	โสภณมณี	วิทยาลัยประมงชุมพรเขตรอุดมศักดิ์	กรรมการ
๗. นายประวิทย์	อ่องสุวรรณ	วิทยาลัยประมงปัตตานี	กรรมการ
๘. นางกฤษณี	วงศ์วุฒิวัฒน์	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการ
๙. นางสาวอภิญา	ปานโชติ	วิทยาลัยประมงชุมพรเขตรอุดมศักดิ์	กรรมการและเลขานุการ

๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำและสาขาวิชาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑.	ผู้แทนบริษัทแปซิฟิกแปรรูปสัตว์น้ำ จำกัด จังหวัดสงขลา	
๒. นายปรีชา	ยินศิริรักษ์	ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัทสยามอินเตอร์เนชั่นแนลฟู้ดส์ จำกัด จังหวัดสงขลา
๓. นางสาวนิศานาถ	ต้นทัยย์	ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ จังหวัดสงขลา

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายจรัส	ผลกล้า	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวดุษฎี	ต้นหัน	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการ
๓. นางวิไลรัตน์	นัมสันติเจริญ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตรัง	กรรมการ
๔. นางลดาวัลย์	ภูพลับ	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการ

/๕. นางเรณู...

๕. นางเรณู ชนะผล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการ
๖. นางสาวอุไรวรรณ นิมสุด	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสระแก้ว	กรรมการ
๗. นางสาวอัจฉริยา เชื้อช่วยชู	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	กรรมการและเลขานุการ

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

คณะกรรมการวิชาการและวิทยากรกลุ่ม

๑. นายประพนธ์ จันทวิเทศ	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวโสภิตา ลิ้มวัฒนาพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ

๑. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้แทนสมาคมโรงแรมไทย
๒. ผู้แทนสมาคมอาหารและเครื่องดื่มแห่งประเทศไทย
๓. ผู้แทนผู้ประกอบการโรงแรม

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นายชัยฤทธิ์ แสงสว่าง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	ประธานกรรมการ
๒. นายชนินทร์ ก่อกุลจิรวัดน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
๓. นายจักรี อุไรวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	กรรมการ
๔. นางสาวแพรวพรรณ อุทัยรัตนกิจ	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	กรรมการ
๕. นางปาริชาติ สุพล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
๖. นางสาวสำราญ โพธิ์จาด	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
๗. นางจารุวรรณ กะวิเศษ	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว นครราชสีมา	กรรมการ
๘. นางสาวเบญจมาภรณ์ อินทรพิมาย	วิทยาลัยพัฒนวิชาการเขตพน	กรรมการ
๙. นางเจียรนัย งดงาม	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร	กรรมการและเลขานุการ
๑๐. นางสาวสุวดี พวงเกตุ	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒. คณะกรรมการวิชาการ สาขาวิชาการท่องเที่ยว

ผู้ทรงคุณวุฒิและวิทยากรสถานประกอบการ

๑. ผู้แทนสมาคมมัคคุเทศก์อาชีพแห่งประเทศไทย
๒. ผู้แทนสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว
๓. ผู้แทนสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยว

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑. นางจุรี ทัพวงษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	ประธานกรรมการ
๒. นางวชิราภรณ์ โลหะชาละ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ

/๓. นางญาตา...

๓. นางญาดา	ไพฑลพิธิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
๔. นางเมธาวิ	วงศ์ไวจจน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
๕. นางอุมาภรณ์	พรมแก้ว	วิทยาลัยพัฒนวิชาการอินทราชัย	กรรมการ
๖. นายธัชเชษฐ์	ช่วยคำชู	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ
๗. นายธีรพงศ์	บวรสุขวัฒน์	วิทยาลัยการอาชีพบางละมุง	กรรมการ
๘. นางสาวณิชาดา	ชูณิชาชนนัท	วิทยาลัยเทคนิคพังงา	กรรมการ
๙. นางอารีย์	เลิศกิจเจริญผล	วิทยาลัยเทคนิคฉะบุรี	กรรมการ
๑๐. นางสาวกัญญารัตน์	เหล่าตระกูล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการและเลขานุการ

หมวดวิชาพื้นฐานประยุกต์

คณะกรรมการวิชาการและวิทยากรกลุ่ม

๑. นางสาวสุจิตรา	ปทุมสังการ	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวกฤษณีย์	อุทุมพร	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๓. นางผ่องพรรณ	จรัสจินดารัตน์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๔. นายพนมพร	แฉล้มเขตต์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๕. นางสาวสุวรรณ	จินตอนันต์กุล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๖. นางสาวอัญชลี	ติวานนท์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๗. นางสาวเสาวนีย์	พนิชโยวาท	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๘. นางสุจิตรา	โปรงแสง	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๙. นายจิราวุฒิ	แสงสิริโรจน์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๑๐. นางวิไลวรรณ	วงศ์ทองศรี	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๑๑. นางสาวฐิติรัตน์	สุวรรณปราโมทย์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๑๒. นางสมจิตต์	ศิริอังกูร	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๑๓. นางปรีญา	ตันวิวัฒน์	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคใต้	กรรมการ

๑. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร กลุ่มวิชาภาษาไทย

๑. นางจงจิตร	บัวไพจิตร	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวตลับ	ฉลาดแพทย์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
๓. นางเพ็ญศรี	วงษ์แสนเจริญดี	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสาคร	กรรมการ
๔. นางสาวกิ่งไพร	ทรงชุคำ	วิทยาลัยเทคนิคพัทลุง	กรรมการ
๕. นายเชาว์	สุรินทร์	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการและเลขานุการ

๒. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

๑. นางสาวกรุณา	คชรินทร์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	ประธานกรรมการ
๒. นางสุดคนึง	สังข์น้อย	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร	กรรมการ
๓. นางสาวเบญจมาศ	รัตนโนภาส	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล	กรรมการ
๔. นางสาวนิตยา	อรรถโกมล	วิทยาลัยเทคนิคชัยนาท	กรรมการ
๕. นางสาวชนิดา	ประสิทธิ์กุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการและเลขานุการ

/๓. คณะกรรมการ...

๓. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร กลุ่มวิชาสังคมศึกษา

๑. นางไมรินทร์	พงษ์นิกร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
๒. นางวัชรีย์	ห้วงศรี	วิทยาลัยการอาชีพนครสวรรค์	กรรมการ
๓. นางพัชรีย์	สุนสวัสดิ์	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบุรี	กรรมการ
๔. นายวีระ	สำเนียงแจ่ม	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	กรรมการ
๕. นายชัชวาลย์	จันทร์กลิ่น	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล	กรรมการและเลขานุการ

๔. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

๑. นายอนวัตร	รัตนศีล	วิทยาลัยการอาชีพอินทร์บุรี	ประธานกรรมการ
๒. นายพรเลิศ	พฤกษ์ประมุข	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
๓. นายชัยฤทธิ์	สระบัว	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
๔. นางสาววราภรณ์	วงศ์ไตรรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
๕. นายไชยยศ	สุญทุกซ์	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการและเลขานุการ

๕. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

๑. นางปทุมวดี	ศรีสว่าง	วิทยาลัยเทคนิคัญบุรี	ประธานกรรมการ
๒. นางจงกล	กระจ่างแจ้ง	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
๓. นายมานพ	อัสโย	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
๔. นางพัชนี	ประภาสวดี	วิทยาลัยเทคนิคสุโขทัย	กรรมการ
๕. นางสุชีรา	ขวัญประชาลี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการและเลขานุการ

๖. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา

๑. นายธีระพงษ์	อยู่สุข	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	ประธานกรรมการ
๒. นางเพทวรรณ	สิงหบุตร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
๓. นางสาวสุชีลา	ยันตพงศ์พิพัฒน์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี	กรรมการ
๔. นางกมลทิพย์	ยุทธิวัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๕. นางวรรณมาศ	สีปโกพงษ์	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	กรรมการ
๖. นางกอกแก้ว	บางท่าไม้	วิทยาลัยเทคนิคพระนครศรีอยุธยา	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพื้นฐาน เรียนร่วมหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

๑. นายอภิชาติ	พิกุลทอง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
๒. นางนารี	วงษ์นิยม	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
๓. นางเมตตา	นุ่มแสง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีฉะเชิงเทรา	กรรมการ
๔. นางศศิณา	ภารา	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
๕. นางประภาพรพรณ	เบญจรัตน์ภรณ์	วิทยาลัยพัฒนวิชาการบางนา	กรรมการ
๖. นางราตรี	มงคลนิมิต	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท	กรรมการ
๗. นางลักขณา	สมเจริญศิลป์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
๘. นางสุกัญญา	ยิ้มแย้ม	วิทยาลัยสารพัดช่างสี่พระยา	กรรมการ

/๙. นางสาววรรณ...

๙. นางสาววรรณมา	ตันเทียว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
๑๐. นายวิชัย	คุ้มมณี	วิทยาลัยเทคนิคคูสิต	กรรมการ
๑๑. นางสาวพิมพ์ประไพ	เลิศพรภักดิ์วงศ์	วิทยาลัยพัฒนวิชาการเขตพูน	กรรมการ
๑๒. ว่าที่ร้อยโทมนตรี	สุขเจริญ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี	กรรมการ
๑๓. นายศราวดี	คชภักดี	วิทยาลัยพัฒนวิชาการเขตพูน	กรรมการ
๑๔. นายจิโรจ	ถาวรพานิช	วิทยาลัยพัฒนวิชาการธนบุรี	กรรมการ
๑๕. นายจิรศักดิ์	หมูนำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
๑๖. นางดารณี	รังสิโรภาส	วิทยาลัยพัฒนวิชาการธนบุรี	กรรมการ
๑๗. นางสุรีย์	ศรีมงคล	วิทยาลัยพัฒนวิชาการบางนา	กรรมการ
๑๘. นางนิตานาถ	ยอดย้ง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน	กรรมการและเลขานุการ

ให้คณะกรรมการวิชาการมีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดเตรียมข้อมูลทางวิชาการ ร่วมพิจารณาจัดทำหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช ๒๕๕๕ ในสาขาวิชาที่รับผิดชอบ ให้บรรลุผลสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้สถานศึกษาใช้เป็นแนวทางในการจัดการอาชีวศึกษาให้ผู้สำเร็จการศึกษามีคุณภาพมาตรฐานตามวัตถุประสงค์ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สังคมและชุมชน

คณะกรรมการเอกสารวิชาการ การเงินและพัสดุ

๑. นายวิรัช	คุณวุฒิวานิช	หน่วยศึกษานิเทศก์	ประธานกรรมการ
๒. นายอุดมศักดิ์	ธัญญรักษ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๓. นายชาติตรี	ชนานาถ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๔. นายประพนธ์	จันทวิเทศ	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๕. นางสินินาท	ภูมิพล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๖. นางธัญญาภรณ์	จำลองกุล	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๗. นางสาวโสภิตา	ลิ้มวัฒนาพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๘. นายอภิวัชร	พจน์จิราภรณ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการ
๙. นางสาวพรระชล	ทองคู่ย	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
๑๐. นางสาวปิยวีร	จตุพิงษ์รักษา	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและเลขานุการ
๑๑. นางสาวอารี	โอสถจันทร์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑๒. นางสาวนัชชฎา	นามวงศ์	หน่วยศึกษานิเทศก์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ให้คณะกรรมการ...

ให้คณะกรรมการเอกสารวิชาการมีหน้าที่วางแผน ออกแบบเอกสารวิชาการ และเอกสารการพิมพ์ในการประชุม การเบิกจ่ายงบประมาณค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานและค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของคณะกรรมการ การจัดซื้อจัดจ้างวัสดุและเอกสารในการประชุม โดยปฏิบัติตามระเบียบของทางราชการ เพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของโครงการฯ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่

๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๕



(นายอภิษฐ์ คลังแสง)
รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

