

# หลักสูตรวิชาชีพพระยະลັນ พุทธศักราช 2558

## ประเภทวิชาเกษตรกรรม

### 01 สาขาวิชาพืชศาสตร์

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		<b>1 กลุ่มงานพืชไร่</b>		
1	1501-1101	การปลูกข้าวโพดหวาน	30	
2	1501-1102	การผลิตอ้อย	30	
3	1501-1103	การผลิตข้าวหอมมะลิอินทรีย์	30	
4	1501-1104	การปลูกและแปรรูปข้าวอินทรีย์	30	
5	1501-1105	การปลูกข้าวไร่และแปรรูป	30	
6	1501-1106	การเพาะปลูกพืชไร่	30	
7	1501-1107	การปลูกสับปะรดและแปรรูป	30	
8	1501-1108	การลดต้นทุนการผลิตข้าว	30	
9	1501-1109	การลดต้นทุนการผลิตพืชไร่	30	
		<b>2 กลุ่มงานพืชผัก</b>		
10	1501-2101	การปลูกผัก	30	
11	1501-2102	การปลูกผักปลอดภัย	30	
12	1501-2103	การปลูกผักอินทรีย์	30	
13	1501-2104	การปลูกผักไร้ดิน	30	
14	1501-2105	การปลูกผักไฮโดรโปนิกส์	30	
15	1501-2106	การปลูกผักไฮโดรบ็อกซ์	30	
16	1501-2107	การผลิตเห็ด	30	
17	1501-2108	การเพาะเห็ด	30	
18	1501-2109	การเพาะเห็ดในถุงพลาสติก	30	
19	1501-2110	การเพาะเห็ดเพื่อการค้า	30	
20	1501-2111	การเพาะเห็ดนางฟ้า	30	
21	1501-2112	การเพาะเห็ดฟาง	30	
22	1501-2113	การเพาะเห็ดฟาง-นางรม	30	
23	1501-2114	การเพาะเห็ดถุงแบบอุตสาหกรรม	30	
24	1501-2115	การเพาะเห็ดเศรษฐกิจ	30	
25	1501-2116	การเพาะเห็ดและการทำเชื้อเห็ด	30	
26	1501-2217	การเพาะเห็ดฟางในตระร้ำพลาสติก	30	เพิ่มเติม 4 น.ย .62 พัฒนาโดย ว.ดิณสุสานนท์

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		<b>3 กลุ่มงานไม้ดอก-ไม้ประดับ</b>		
27	1501-3101	การปลูกไม้ดอก-ไม้ประดับ	30	
28	1501-3102	การผลิตไม้ประดับ	30	
29	1501-3103	การเพาะปลูกไม้ดอก	30	
30	1501-3104	การผลิตดาวเรืองตัดดอก	30	
31	1501-3105	การปลูกดาวเรือง	30	
32	1501-3106	การผลิตไม้กระถางเพื่อการค้า	30	
33	1501-3107	การปลูกไม้กระถาง	30	
		<b>4 กลุ่มงานไม้ผล-ไม้ยืนต้น</b>		
34	1501-4101	การปลูกไม้ผล	30	
35	1501-4102	การปลูกไม้ผลยืนต้น	30	
36	1501-4103	การผลิตไม้ผลนอกฤดูภาค	30	
37	1501-4104	การปลูกแตงโมและแปรรูป	30	
38	1501-4105	การปลูกมะนาวในวงบ่อ	30	
39	1501-4106	การบังคับมะนาวให้ออกลูกนอกฤดูภาค	30	
40	1501-4107	การขยายพันธุ์มะนาว	30	
41	1501-4108	การขยายพันธุ์ไม้ผล	30	
		<b>5 กลุ่มงานภูมิทัศน์</b>		
42	1501-5101	การจัดภูมิทัศน์เบื้องต้น	30	
43	1501-5102	การจัดตกแต่งภูมิทัศน์	30	
44	1501-5103	การจัดสวนในภาชนะ	30	
45	1501-5104	การจัดสวน	30	
		<b>6 กลุ่มงานผลิตและบริการด้านพืชศาสตร์</b>		
46	1501-6101	การขยายพันธุ์พืช	30	
47	1501-6102	การปลูกพืชในภาชนะ	30	
48	1501-6103	การปลูกพืชไม่ใช้ดิน	30	
49	1501-6104	การปลูกพืชไร้ดิน	30	
50	1501-6105	การผลิตพืชสมุนไพรเพื่อการค้า	30	
51	1501-6106	การผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง	30	
52	1501-6107	การทำดินผสมและปุ๋ยหมัก	30	
53	1501-6108	การผลิตปุ๋ยชีวภาพทางการเกษตร	30	
54	1501-6109	การทำปุ๋ยชีวภาพ	30	
55	1501-6110	การผลิตสารชีวภาพ	30	
56	1501-6111	การผลิตสารชีวภาพเพื่อการเกษตร	30	

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
57	1501-6112	การผลิตปุ๋ยหมัก	30	
58	1501-6113	การผลิตปุ๋ยหมักชีวภาพ	30	
59	1501-6114	การทำปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยชีวภาพ	30	
60	1501-6115	การผลิตปุ๋ยใบกาฬิ	30	
61	1501-6116	เศรษฐกิจพอเพียงด้วยปุ๋ยหมัก	30	
62	1501-6117	การเพาะเลี้ยงไส้เดือนดิน	30	
63	1501-6118	การเลี้ยงไส้เดือนแอฟริกา	30	
64	1501-6119	การเลี้ยงไส้เดือนและผลิตน้ำมูลไส้เดือน	30	
65	1501-6120	การทำสารไล่แมลง	30	
66	1501-6121	การผลิตน้ำยาไล่แมลง (สโตจู EM5X)	30	
67	1501-6122	การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ อี.เอ็ม. ทางการเกษตร	30	
68	1503-6123	การทำน้ำยาเอนกประสงค์ที่ใช้ในครัวเรือน	30	
69	1503-6124	การผลิตน้ำยาเอนกประสงค์โดยใช้ EM	30	
<b>รวม 69 หลักสูตร</b>				<b>ณ 4 มิ.ย .62</b>

## 02 สาขาวิชาสัตวศาสตร์

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		<b>1 กลุ่มงานสัตว์ปีก</b>		
1	1502-1101	การเลี้ยงไก่	30	
2	1502-1102	การเลี้ยงไก่เนื้อ	30	
3	1502-1103	การเลี้ยงไก่ไข่	30	
4	1502-1104	การเลี้ยงไก่พื้นเมือง	30	
5	1502-1105	การเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง	30	
6	1502-1106	การเลี้ยงไก่พื้นบ้าน	30	
7	1502-1107	การเลี้ยงนกกระทาไข่	30	
8	1502-1108	การเลี้ยงนกกระทาแบบครบวงจร	30	
9	1502-1109	การเลี้ยงสัตว์ปีก	30	
10	1502-1110	การฟักไข่	30	
		<b>2 กลุ่มงานสัตว์เล็ก</b>		
11	1502-2101	การเลี้ยงสุกร	30	
12	1502-2102	การเลี้ยงสุกรพันธุ์	30	
13	1502-2103	การเลี้ยงสุกรขุน	30	
14	1502-2104	การเลี้ยงสุกรแบบครบวงจร	30	
15	1502-2105	การเลี้ยงหมูหลุม	30	

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
16	1502-2106	การเลี้ยงสัตว์เล็ก	30	
17	1502-2107	การเลี้ยงแกะ	30	
18	1502-2108	การเลี้ยงแพะ	30	
19	1502-2109	การผสมเทียมสุกร	30	
		<b>3 กลุ่มงานสัตว์ใหญ่</b>		
20	1502-3101	การเลี้ยงโคขุน	30	
21	1502-3102	การเลี้ยงโคนม	30	
22	1502-3103	การเลี้ยงโคเนื้อ-โคนม	30	
23	1502-3104	การเลี้ยงโค-กระบือ	30	
24	1502-3105	การผลิตโคเนื้อพื้นเมือง	30	
25	1502-3106	การผสมเทียมโค	30	
26	1502-3107	การผลิตอาหารโคนม	30	
27	1502-3108	การผลิตอาหารโคเนื้อ	30	
28	1502-3109	การทำหญ้าหมัก	30	
29	1502-3110	การทำอาหาร TMR	30	
		<b>4 กลุ่มงานผลิตและบริการด้านสัตวศาสตร์</b>		
30	1502-4101	การผลิตอาหารสัตว์	30	
31	1502-4102	การผลิตพืชอาหารสัตว์	30	
32	1502-4103	การผลิตอาหารสัตว์อินทรีย์	30	
33	1502-4104	การผสมเทียม	30	
34	1502-4105	การเลี้ยงผึ้ง	30	
35	1502-4201	การผลิตแก๊สชีวภาพ	60	เพิ่มเติม 4 มิ.ย. 62 พัฒนาโดย วป.ดินสุสานนท์
<b>รวม 35 หลักสูตร</b>				<b>ณ 4 มิ.ย. 62</b>

### 03 สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		<b>1 กลุ่มงานผลิตภัณฑ์พืช</b>		
1	1503-1101	การทำน้ำผลไม้พร้อมดื่ม (ตามฤดูกาล)	30	
2	1503-1102	การทำน้ำผักผลไม้	30	
3	1503-1103	การทำน้ำพริกข้าว	30	
4	1503-1104	เครื่องต้มสมุนไพร	30	
5	1503-1105	สมุนไพรอบแห้ง	30	
6	1503-1106	การผลิตเครื่องแกง	30	
7	1503-1107	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผัก	30	

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
8	1503-1108	การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืช	30	
9	1503-1109	การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืช (โดนัท)	30	
10	1503-1110	การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืช (ไขหยงษ์)	30	
11	1503-1111	การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืช (ขนมจีบ)	30	
12	1503-1112	ผลิตภัณฑ์พืช (กะหรี่ปั๊บ โดนัทจี๋ว ขนมถ้วยฟู)	30	
		<b>2 กลุ่มงานผลิตภัณฑ์สัตว์</b>		
13	1503-2101	การทำลูกชิ้นไก่	30	
14	1503-2102	การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์	30	
15	1503-2103	ผลิตภัณฑ์สัตว์	30	
16	1503-2104	การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (แคปหมู)	30	
17	1503-2105	การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ลูกชิ้นหมู/ไก่)	30	
18	1503-2106	การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (กุนเชียง)	30	
19	1503-2107	การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (กะหรี่ปั๊บ)	30	
		<b>3 กลุ่มงานผลิตภัณฑ์เกษตร</b>		
20	1503-3101	การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร	30	
21	1503-3102	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	30	
22	1503-3103	การถนอมอาหาร	30	
23	1503-3104	การถนอมอาหารและขนมไทย	30	
24	1503-3105	การแปรรูปอาหาร	30	
25	1503-3106	การแปรรูปและถนอมอาหาร	30	
26	1503-3107	การแปรรูปอาหารเชิงธุรกิจ	30	
27	1503-3108	การแปรรูปผลิตภัณฑ์พืชและสัตว์	30	
28	1503-3109	การทำขนมไทย-ขนมอบ	30	
29	1503-3110	การทำขนมไทย	30	
30	1503-3111	การทำขนมปัง	30	
31	1503-3112	การแปรรูปอาหารและขนม	30	
32	1503-3113	การทำขนม	30	
33	1503-3114	การทำขนมและอาหารว่าง	30	
34	1503-3115	น้ำพริกต่าง ๆ	30	
35	1503-3116	การทำเค้ก	30	
36	1503-3117	การทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (เค้กฟอยทอง)	30	
37	1503-3118	การทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (คุกกี้)	30	
38	1503-3119	การทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (ขนมปังไส้)	30	
<b>รวม 38 หลักสูตร</b>				

#### 04 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		<b>1 กลุ่มงานช่างเกษตร</b>		
1	1504-1101	การซ่อมบำรุงเครื่องยนต์เล็ก	30	
2	1504-1102	การซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลเกษตร	30	
3	1504-1103	เครื่องยนต์เล็กเพื่อการเกษตร	30	
4	1504-1104	การใช้และบำรุงรักษาเครื่องยนต์เล็กเพื่อการเกษตร	30	
5	1504-1105	เครื่องทุ่นแรงการเกษตร	30	
6	1504-1106	ไฟฟ้าในฟาร์ม	30	
7	1504-1107	ระบบไฟฟ้าในอาคาร	30	
8	1504-1108	ไฟฟ้าเพื่อการเกษตร	30	
9	1504-1109	การติดตั้งระบบไฟฟ้าในฟาร์ม	30	
10	1504-1110	การซ่อมบำรุงเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวเรือน	30	
11	1504-1111	โซล่าเซลล์เพื่อการเกษตร	30	
12	1504-1112	การขับรถจักรยานยนต์อย่างปลอดภัย	30	
13	1504-1113	การขับรถยนต์	30	
14	1504-1114	การจัดการน้ำและระบบชลประทานเพื่อการเกษตร	30	
15	1504-1115	เทคโนโลยีการใช้น้ำอย่างประหยัด	30	
16	1504-1116	งานเชื่อมโลหะ	30	
17	1504-1117	ช่างเชื่อมในงานเกษตรกรรม	30	
18	1504-1118	การทำหินล้าง	30	
		<b>2 กลุ่มงานธุรกิจเกษตร</b>		
19	1504-2101	การเป็นผู้ประกอบการ	30	
20	1504-2102	การจัดทำบัญชีธุรกิจขนาดย่อม	30	
21	1504-2103	บัญชีครัวเรือน	30	
22	1504-2104	โปรแกรมสำเร็จรูปด้านบัญชี	30	
23	1504-2105	การจัดการธุรกิจเกษตร	30	
24	1504-2106	การออกแบบไวนิลด้วยโปรแกรม Adobe Photoshop	30	
25	1504-2107	โปรแกรมกราฟิก	30	
26	1504-2108	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	30	
27	1504-2109	งานซ่อมประกอบไมโครคอมพิวเตอร์ พร้อมติดตั้งระบบปฏิบัติการ	30	

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
28	1504-2110	โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปงานกราฟิก Photoshop	30	
29	1504-2111	โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปวาดการ์ตูน Adobe Illustrator	30	
30	1504-2112	การทำนามบัตรและบัตรอวยพร	30	
		<b>3 กลุ่มงานจัดการการเกษตร</b>		
31	1504-3101	การเกษตรแบบชีววิถี	30	
32	1504-3102	การเกษตรแบบผสมผสาน	30	
33	1504-3103	เกษตรผสมผสาน (ทฤษฎีใหม่)	30	
34	1504-3104	เกษตรผสมผสานตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง	30	
35	1504-3105	เกษตรทฤษฎีใหม่	30	
36	1504-3106	เกษตรอินทรีย์	30	
37	1504-3107	ทักษะวิชาชีพเกษตร	30	
38	1504-3108	ฟาร์มเด่น	30	
39	1504-3109	การดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง	30	
40	1504-3110	ชีววิถีเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน	30	
<b>รวม 40 หลักสูตร</b>				

# หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช 2558

## ประเภทวิชาประมง

### 01 สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		<b>1 กลุ่มงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</b>		
1	1601-1101	การเลี้ยงปลา	30	
2	1601-1102	การเพาะเลี้ยงปลา	30	
3	1601-1103	การเพาะพันธุ์ปลา	30	
4	1601-1104	การเพาะและขยายพันธุ์ปลา	30	
5	1601-1105	การเลี้ยงปลาเศรษฐกิจ	30	
6	1601-1106	การเลี้ยงปลาน้ำจืด	30	
7	1601-1107	การเลี้ยงปลาดุกในวงบ่อ	30	
8	1601-1108	การเลี้ยงปลาดุกแบบชีววิถี	30	
9	1601-1109	การเพาะพันธุ์ปลาดุก	30	
10	1601-1110	การเพาะพันธุ์ปลาหมอ	30	
11	1601-1111	การเพาะพันธุ์ปลาน้ำจืดเศรษฐกิจ	30	
12	1601-1112	การผลิตลูกปลาหมอแปลงเพศ	30	
13	1601-1113	การเลี้ยงปลาสวยงาม	30	
14	1601-1114	การเพาะเลี้ยงปลาสวยงาม	30	
15	1601-1115	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	30	
16	1601-1116	การเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจ	30	
17	1601-1117	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจ	30	
18	1601-1118	การเพาะพันธุ์กบนา	30	
19	1601-1119	การเลี้ยงกบ	30	
20	1601-1120	การเลี้ยงกุ้งก้ามแดง	30	
21	1601-1121	การทำกระชังเพาะเลี้ยงปลา	30	
22	1601-1122	การผสมเทียมปลา	30	
23	1601-1123	การผลิตอาหารปลาราคาประหยัด	30	
24	1601-1124	อาหารสัตว์น้ำมีชีวิต	30	
25	1601-1125	การเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสานตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	30	เพิ่มเติม 4 มิ.ย .62 พัฒนาโดย วป.คณสุสานนท์
26	1601-1202	การเพาะเลี้ยงไรแดง	60	
27	1601-1203	การเพาะเลี้ยงไรน้ำนางฟ้า	60	
28	1601-1204	การผลิตปลานิลแปลงเพศ	60	



ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
29	1601-1205	การจัดการคุณภาพน้ำเพื่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	60	เพิ่มเติม 4 ม.ย .62 พัฒนาโดย วป.คณสุสานนท์
รวม 29 หลักสูตร				<b>ณ 4 ม.ย. 62</b>

## 02 สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ	
<b>1 กลุ่มงานแปรรูปสัตว์น้ำ</b>					
1	1602-1101	การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	30		
2	1602-1102	การทำปลาต้ม	30		
3	1602-1103	การผลิตน้ำบูดูข้าวยำ	30		
4	1602-1104	การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	30		
5	1602-1105	การทำน้ำพริกปลาหยอง	30		
6	1602-1106	น้ำพริกกุ้งเสียบ	7	เพิ่มเติม 4 ม.ย .62 พัฒนาโดย วป.คณสุสานนท์	
7	1602-1107	โปรตีนไฮโดรไลเสตจากเศษเหลือปลาและผลิตภัณฑ์	18		
8	1602-1108	การทำปลายอด	6		
9	1602-1109	ปลา กุ้ง หมึก ซุบเกลือคขนมปัง	6		
10	1602-1110	น้ำพริกปลาหยอง	6		
11	1602-1111	การผลิตน้ำบูดูข้าวยำ	9		
12	1602-1112	การผลิตแกงไตปลาแห้ง	6		
13	1602-1113	ข้าวเกรียบปลา กุ้ง	12		
14	1602-1114	เนื้อปลาบดแช่แข็งและผลิตภัณฑ์	18		
15	1602-1501	การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	150		
รวม 15 หลักสูตร					<b>ณ 4 ม.ย. 62</b>

03 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการประมง

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	
		<b>1 กลุ่มงานช่างประมง</b>		
	1603-1XXX			
	1603-1XXX			
		<b>2 กลุ่มงานธุรกิจประมง</b>		
	1603-2XXX			
	1603-2XXX			
		<b>3 กลุ่มงานจัดการการประมง</b>		
	1603-3XXX			
	1603-3XXX			
รวม ..... หลักสูตร				