

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน พุทธศักราช 2558
ประเภทวิชาคหกรรม

01 สาขาวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		1 กลุ่มงานเสื้อผ้าสตรี		
1	1401-1101	เสื้อคอกระเช้า	9	
2	1401-1102	เสื้อลูกไม้	30	
3	1401-1103	ผ้าถุงสำเร็จ	30	
4	1401-1104	โจงกระเบนสำเร็จรูป	30	
5	1401-1105	ชุดจัมสูท	30	
6	1401-1301	กระโปรงเบื้องต้น	75	
7	1401-1302	เสื้อเบื้องต้น	75	
8	1401-1303	กระโปรงสมัยนิยม	75	
9	1401-1304	เสื้อสมัยนิยม 1	75	
10	1401-1305	เสื้อสมัยนิยม 2	75	
11	1401-1306	ชุดติดกัน	75	
12	1401-1307	กางเกงสตรีเบื้องต้น	75	
13	1401-1308	กางเกงสตรีสมัยนิยม 1	75	
14	1401-1309	กางเกงสตรีสมัยนิยม 2	75	
15	1401-1310	ชุดเจ้าสาว	75	
16	1401-1311	ชุดไทย	75	
17	1401-1312	เสื้อล้านนา	75	
		2 กลุ่มงานเสื้อผ้าชาย		
18	1401-2301	เสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น	75	
19	1401-2302	กางเกงบุรุษเบื้องต้น	75	
20	1401-2303	เสื้อสูทซาฟารีปกเชิ้ต	75	
		3 กลุ่มงานเสื้อผ้าเด็ก		
21	1401-3301	ชุดนักเรียน	75	
		4 กลุ่มงานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม		
22	1401-4301	งานเย็บจักรอุตสาหกรรม	75	
23	1401-4302	ชุดกีฬาผ้ายืด	75	
		5 กลุ่มงานปักจักร		
24	1401-5301	งานปักตัวอักษรและการปักปะ	75	

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
25	1401-5302	งานปักกลดลาย	75	
26	1401-5303	งานปักเครื่องหมายชิ้นงาน	75	
27	1401-5304	งานปักและประดิษฐ์ของใช้	75	
		6 กลุ่มงานออกแบบและธุรกิจ เครื่องแต่งกาย		
28	1401-6101	ออกแบบโลโก้เสื้อผ้า	18	
29	1401-6102	งานซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนรูปทรง เสื้อผ้า	18	
30	1401-6103	ชุดกันเปื้อน	18	
31	1401-6104	เสื้อม่อฮ่อม	18	
32	1401-6105	กางเกงขาวเล	18	
33	1401-6106	กางเกงแมว	30	
34	1401-6107	เสื้อสูนซ์	30	
35	1401-6108	ชุดตุ๊กตา	30	
36	1401-6109	ผ้ามาแนบจับ	30	
37	1401-6110	ศิลปะการตกแต่งเสื้อด้วยมือ	30	
38	1401-6201	งานดัดแปลงเสื้อฟ้ายีนส์	60	
39	1401-6301	ออกแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	75	
40	1401-6302	ธุรกิจ ซัก อบ รีด	75	
รวม 40 หลักสูตร				

02 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ลำดับ ที่	รหัส หลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		1 กลุ่มงานขนมอบ		
1	1402-1101	กะหรี่ปั๊ป	6	
2	1402-1102	โดนัท	15	
3	1402-1103	ธุรกิจชีสเค้ก	15	
4	1402-1104	แต่งหน้าเค้กด้วยวิปปิ้งครีม	15	
5	1402-1105	ขนมปัง	30	
6	1402-1106	คุกกี้	30	
7	1402-1107	ขนมเปียะ	30	
8	1402-1108	เค้ก	30	

ลำดับ ที่	รหัส หลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
9	1402-1109	พายัพพีเพสตรี	30	
10	1402-1301	คุกกี้และเค้ก	75	
11	1402-1302	โดนัท ขนมปัง และเดนนิสเพสตรี	75	
12	1402-1303	พาย พัพพีเพสตรี ขนมเปียะ และขนมอบ ทั่วไป	75	
13	1402-1304	แต่งหน้าเค้ก	75	
14	1402-1305	เค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่ออาชีพ	75	
15	1402-1306	ขนมอบยอดนิยม	75	
		2 กลุ่มงานอาหารไทยและขนมไทย		
16	1402-2101	ข้าวเหนียวมูน 7 สี	6	
17	1402-2102	ขนมไทยยอดนิยม	15	
18	1402-2103	อาหารจานเดียวประเภทเส้น	15	
19	1402-2104	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ	15	
20	1402-2105	อาหารมังสวิรัต	15	
21	1402-2106	แกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร	15	
22	1402-2107	เทคนิคการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล	15	
23	1402-2108	ศิลปะการจัดตกแต่งงานอาหาร	15	
24	1402-2109	อาหารไทยยอดนิยม	30	
25	1402-2301	ขนมไทยชาววัง	75	
26	1402-2302	อาหารไทยชาววัง	75	
27	1402-2303	อาหารจานเดียว	75	
28	1402-2304	อาหารไทยพื้นบ้าน	75	
29	1402-2305	อาหารไทย 4 ภาค	75	
30	1402-2306	ธุรกิจข้าวราดแกง	75	
31	1402-2307	ขนมไทย	90	
32	1402-2308	อาหารไทย	90	
		3 กลุ่มงานอาหารนานาชาติ		
33	1402-3101	ซูชิ	6	
34	1402-3102	โทโกยากิ	6	
35	1402-3103	ราเมน	6	
36	1402-3104	เครปญี่ปุ่น	6	
37	1402-3105	ข้าวมันไก่	6	

ลำดับ ที่	รหัส หลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
38	1402-3106	สเต็มเพื่อการค้า	15	
39	1402-3107	ธุรกิจแซนด์วิช	15	
40	1402-3108	สลัดเพื่อสุขภาพ	15	
41	1402-3109	อาหารเวียดนามยอดนิยม	15	
42	1402-3110	ติ่มซำ	15	
43	1402-3111	โรตี่	15	
44	1402-3112	เทคนิคการหั่นเพื่อประกอบอาหาร	15	
45	1402-3201	อาหารจีน	45	
46	1402-3202	อาหารญี่ปุ่น	45	
47	1402-3203	อาหารอิสลาม	45	
48	1402-3204	อาหารเวียดนาม	45	
49	1402-3301	อาหารยุโรป	75	
50	1402-3302	งานประกอบอาหารในเรือ	75	
51	1402-3303	อาหารว่างยอดนิยม	75	
		4 กลุ่มงานถนอมอาหารและแปรรูป		
52	1402-4101	เต้าฮวยฟรุตสลัด เต้าหูนมสด	6	
53	1402-4102	ไส้กรอกอีสาน	6	
54	1402-4103	เครื่องติ่มสมุนไพโร	6	
55	1402-4104	ธุรกิจขนมไข่มุก	6	
56	1402-4105	น้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ สังขยาใบเตย	6	
57	1402-4106	ไอศกรีมโฮมเมด	15	
58	1402-4107	ธุรกิจกาแฟ	15	
59	1402-4108	นํ้านมถั่วเหลือง	6	เพิ่มเติม 4 มิ.ย .62 พัฒนาโดย ว.ดิณสุลานนท์
60	1402-4109	การทำขนมบัวหิมะ	6	
61	1402-4110	การผลิตถั่วกรอบแก้ว	6	
62	1402-4301	งานถนอมอาหาร	75	
63	1402-4302	งานแปรรูปอาหาร	75	
64	1402-4303	งานถนอมอาหารและแปรรูป	90	
รวม 64 หลักสูตร				ณ 4 มิ.ย. 62

03 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

ลำดับที่	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		1 กลุ่มงานเสริมสวย		
1	1403-1101	แต่งเล็บ	6	
2	1403-1102	กำจัดขนด้วยเส้นด้าย	6	
3	1403-1103	กำจัดขน (แว็กซ์)	6	
4	1403-1104	บุคลิกภาพของช่างเสริมสวย	6	
5	1403-1105	ตัดผมสปาเพิร์ม	12	
6	1403-1106	ยัดผมรีบอร์ดิ่ง	12	
7	1403-1107	เปลี่ยนสีผม ทำไฮไลต์	12	
8	1403-1108	ต่อผม	12	
9	1403-1109	ต่อขนตา	12	
10	1403-1110	แกะลายกราฟิก	12	
11	1403-1111	บริหารธุรกิจร้านเสริมสวย	12	
12	1403-1112	นวดหน้า	12	
13	1403-1113	ออกแบบทรงผม	18	
14	1403-1114	ต่อเล็บอะคริลิกและการเพ้นท์เล็บ	30	
15	1403-1115	เกล้าผม - ถักเปีย	30	
16	1403-1116	แต่งหน้า Basic	30	
17	1403-1117	เขียนคิ้วถาวร สามมิติ ทกมิตี	30	
18	1403-1118	ตัดแต่งทรงผมสไตล์แฟชั่น	30	
19	1403-1201	เชีทผมแนวแข่งขัน	45	
20	1403-1202	ตัดผมชาลอนเบื้องต้น	45	
21	1403-1203	ชอยผมชายฟรีสไตล์	45	
22	1403-1301	สระผม – เชีทผม	75	
23	1403-1302	ตัดผมชายระดับ 1	75	
24	1403-1303	ตัดผมชายระดับ 2	75	
25	1403-1304	ตัดผมชายสไตล์สมัยนิยม	75	
26	1403-1305	เทคนิคการชอยผม	75	
27	1403-1306	ชอยผม ตัดผม Advance	75	
		2 กลุ่มงานดอกไม้สด		
28	1403-2101	จัดช่อดอกไม้แสดงความยินดี	30	
29	1403-2102	จัดดอกไม้งานศพ	30	
30	1403-2103	จัดดอกไม้งานมงคลสมรส	30	

ลำดับที่	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
31	1403-2104	งานประดิษฐ์เครื่องแขวนเล็ก	30	
32	1403-2105	จัดพานพุ่ม	30	
33	1403-2106	งานประดิษฐ์เครื่องแขวนใหญ่	30	
34	1403-2107	งานมาลัย	30	
35	1403-2108	งานประดิษฐ์ดอกไม้มงคล	30	
36	1403-2301	มาลัยมงคล	75	
		3 กลุ่มงานใบตอง		
37	1403-3101	งานบายศรีปากชาม	12	
38	1403-3301	งานใบตองเบื้องต้น	75	
39	1403-3302	งานบายศรีโอกาสต่าง ๆ	75	
40	1403-3303	งานบายศรีใบตอง	75	
		4 กลุ่มงานแกะสลัก		
41	1403-4101	แกะสลักแต่งงานอาหาร	12	
42	1403-4102	แกะสลักผักและผลไม้	30	
43	1403-4103	แกะสลักสบู่อู๋	30	
44	1403-4104	แกะสลักผักและผลไม้	6	เพิ่มเติม 4 มิ.ย. 62 พัฒนาโดย ว.ป.ดิณสุลานนท์
45	1403-4301	แกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร	75	
		5 กลุ่มงานดอกไม้ประดิษฐ์		
46	1403-5121	ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าใยบัว	6	เพิ่มเติม 4 มิ.ย. 62 พัฒนาโดย ว.ป.ดิณสุลานนท์
47	1403-5201	ดอกไม้ประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ	60	
48	1403-5301	ดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษ	75	
49	1403-5302	ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้า	75	
50	1403-5303	ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินสำเร็จรูป	75	
		6 กลุ่มงานประดิษฐ์		
51	1403-6101	ริบบิ้นโปรยทาน	6	
52	1403-6102	รองเท้าแฟนซี	6	
53	1403-6103	กล่องทิชชูจากกระดาษสา	12	
54	1403-6104	งานประดิษฐ์ของชำร่วยจากหนังเทียม	12	
55	1403-6105	ช่อดอกไม้ประดิษฐ์จากธนบัตร	12	
56	1403-6106	โบว์ประดิษฐ์จากริบบิ้น	12	
57	1403-6107	ศิลปะเดคูพาร์ท	15	
58	1403-6108	งานปั้นแป้ง	30	
59	1403-6109	งานประดิษฐ์ของชำร่วย	30	

ลำดับที่	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
60	1403-6110	ผลิตภัณฑ์งานกระดาษสา	30	
61	1403-6111	งานประดิษฐ์จากเชือก	30	
62	1403-6112	งานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม	30	
63	1403-6113	กระเป๋าสานพลาสติก	30	
64	1403-6114	แปรรูปเปลือกกเป็นของใช้	30	
65	1403-6115	งานประดิษฐ์ต้นไม้มงคล	30	
66	1403-6116	งานประดิษฐ์จากวัสดุสังเคราะห์	30	
67	1403-6117	ของชำร่วยและของที่ระลึกประเภท งานควิลท์ (Quilt)	30	
68	1403-6118	การทำโคมไฟนาล่า	30	
69	1403-6119	การทำโคมไฟจากแก้วพลาสติก	30	
70	1403-6120	การทำสิ่งประดิษฐ์จากเกล็ดปลา	18	เพิ่มเติม 4 มิ.ย. 62 พัฒนาโดย ว.ดิณัฐฉานนท์
71	1403-6201	งานประดิษฐ์ประเภทกระดาษ	60	
72	1403-6202	งานประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผ้า	60	
73	1403-6203	เครื่องประดับจากคริสตัล ลูกปัด และหิน	60	
74	1403-6204	งานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ ประเภทโลหะและพลาสติก	60	
75	1403-6301	กระเป๋าตางค์ทำมือ	75	
76	1403-6302	งานประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ ระลึก	75	
77	1403-6303	งานประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้	75	
78	1403-6304	หัตถกรรมงานเชือก	75	
79	1403-6305	งานประดิษฐ์จากคริสตัล ลูกปัด และ หิน	75	
รวม 79 หลักสูตร				ณ 4 มิ.ย. 62

04 สาขาวิชาคหกรรมธุรกิจ

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		1 กลุ่มงานสมุนไพร		
1	1404-1101	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานอาชีพ	30	
2	1404-1102	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อความงาม	30	
3	1404-1103	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน	30	
4	1404-1104	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องาน เกษตรกรรม	30	
5	1404-1105	ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่องานสปาไทย	30	
6	1404-1106	ยาหม่องสมุนไพร	6	เพิ่มเติม 4 มิ.ย .62 พัฒนาโดย วป.ดิณสุสานนท์
		2 กลุ่มงานธุรกิจจัดตกแต่งพิธี และสถานที่		
7	1404-2101	จัดซื้อติดเสื้อผ้าแบบต่าง ๆ	6	
8	1404-2102	ตกแต่งสถานที่ด้วยลูกโป่ง	6	
9	1404-2103	จับจีบผ้าระบายตกแต่งโต๊ะ	12	
10	1404-2104	แบคดรอปดอกไม้กระดาษ (BACKDROP)	12	
11	1404-2105	พวงหรีดดอกไม้จันทร์	15	
12	1404-2106	จับจีบและผูกผ้า	30	
13	1404-2107	การจัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ	30	
14	1404-2108	การประดับตกแต่งโดยใช้ผ้า	30	
15	1404-2301	จัดดอกไม้แบบสากล	75	
16	1404-2302	จัดดอกไม้แบบสากลเชิงธุรกิจ	75	
17	1404-2303	จัดดอกไม้ในงานพิธีต่าง ๆ	75	
18	1404-2304	งานตกแต่งสถานที่	75	
		3 กลุ่มงานบริหาร		
19	1404-3201	งานดูแลผู้สูงอายุ	45	
20	1404-3202	งานผู้ช่วยผู้พิการ	45	
รวม 20 หลักสูตร				ณ 4 มิ.ย. 62