

หลักสูตรวิชาชีพพระยະสັນ พุทธศักราช 2558

ประเภทวิชาประมง

01 สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ
		1 กลุ่มงานเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ		
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	การเลี้ยงปลาดุกแบบซีวีดี	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.ดิณีสถานนท์
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				ณ 4 ม.ย. 62

02 สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	หมายเหตุ	
		1 กลุ่มงานแปรรูปสัตว์น้ำ			
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 ชุบเกล็ดขนมปัง	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					ณ 4 ม.ย. 62

03 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการประมง

ลำดับ	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	
		1 กลุ่มงานช่างประมง		
	1603-1XXX			
	1603-1XXX			
		2 กลุ่มงานธุรกิจประมง		
	1603-2XXX			
	1603-2XXX			
		3 กลุ่มงานจัดการการประมง		
	1603-3XXX			
	1603-3XXX			
รวม หลักสูตร				