

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ (ต่อเนื่อง)
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๙)

ชื่อสถาบันการอาชีวศึกษา	สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคใต้ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์

ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ (ต่อเนื่อง)
ภาษาอังกฤษ	: Bachelor of Technology Program in Fish Processing Technology (Continuing Program)

๒. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย)	: เทคโนโลยีบัณฑิต (เทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ)
ชื่อย่อ (ไทย)	: ทล.บ. (เทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ)	: Bachelor of Technology (Fish Processing Technology)
ชื่อย่อ (อังกฤษ)	: B.Tech. (Fish Processing Technology)

โครงสร้างหลักสูตร

๓.๑.๑	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	๗๒	หน่วยกิต
๓.๑.๒	โครงสร้างหลักสูตร			
๑)	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ทักษะชีวิต)	ไม่น้อยกว่า	๑๕	หน่วยกิต
๑.๑)	กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร)	(ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต)		
๑.๒)	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ (กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา)	(ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต)		
๑.๓)	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต)	(ไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต)		
๒)	หมวดวิชาเฉพาะ (ทักษะวิชาชีพ)	ไม่น้อยกว่า	๕๑	หน่วยกิต
๒.๑)	กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ		(๓๐ หน่วยกิต)	
๒.๒)	กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต)		
๒.๓)	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ		(๖ หน่วยกิต)	
๓)	หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	๖	หน่วยกิต

หมายเหตุ โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประเภทวิชาเกษตรกรรม และประเภทวิชาประมง สาขาวิชาประมง สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ สาขาวิชาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ และสาขาวิชาอื่นที่สัมพันธ์กัน

ความหมายของรหัสวิชา รหัสหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
หลักสูตรใหม่ พุทธศักราช ๒๕๕๙

X	X	-	1	2	3	4	-	5	6	7	8	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ชั่วโมง
			4	0	0	0						ลำดับที่วิชา 01-99		
			4	0	0	0						สาขาวิชา/วิชาเรียนร่วม	กลุ่มวิชา	หมวดศึกษาศาสตร์ (ทักษะชีวิต)
			4	0	0	0						วิชาเรียนร่วม (หมวดวิชาทักษะชีวิต)	11 กลุ่มวิชาภาษาไทย 12 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่นๆ 13 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ 14 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ 15 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 16 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	
			4	0	0	0						วิชาเรียนร่วมหลักสูตร	20 กิจกรรมร่วมหลักสูตร	หมวดศึกษาศาสตร์ (ทักษะวิชาชีพ)
			4	0	0	0						วิชาเลือกเสรี	90 รายวิชาเลือกเสรี (พื้นฐานประยุกต์)	
			4	X	0	0						วิชาเรียนร่วม (ประเภทวิชา)	00 วิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพประเภทวิชา 01 วิชาชีพพื้นฐาน (ร่วมประเภทวิชา) 0X วิชาชีพพื้นฐาน (ร่วมกลุ่ม/คณะวิชา)	
			4	X	X	X						สาขาวิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ	00 วิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพสาขาวิชา 10 วิชาชีพพื้นฐาน 20 วิชาชีพเฉพาะ/บังคับ 21-49 วิชาชีพเลือก 51-79 รายวิชาทวิภาคี/วิชาที่จัดการเรียน ในสถานประกอบการ 80 ฝึกงาน 85 โครงการ	
												- หลักสูตรพัฒนาโดยสถานศึกษาหรือสถาบันการอาชีวศึกษา		
												ประเภทวิชา	0 หมวดวิชาพื้นฐานประยุกต์เรียนร่วม 5 ประเภทวิชาเกษตรกรรม 1 ประเภทวิชาอุตสาหกรรม 6 ประเภทวิชาประมง 2 ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ 7 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว 3 ประเภทวิชาศิลปกรรม 8 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสิ่งทอ 4 ประเภทวิชาคหกรรม 9 ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศฯ	
												หลักสูตร	4 หลักสูตรปริญญาตรี	
												รหัสสถาบันการอาชีวศึกษาเลขตรภาคได้		

๓.๑.๓ รายวิชาประกอบด้วยรหัสวิชาชื่อวิชา เวลาเรียนและหน่วยกิต ดังนี้

๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ทักษะชีวิต) จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

๑.๑) กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร)
จำนวนไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

	(๑) กลุ่มวิชาภาษาไทย	ให้เลือกเรียน ๑ รายวิชาต่อไปนี้
๔๖-๔๐๐๐-๑๑๐๑	ภาษาไทยเพื่อปฏิบัติงานอาชีพ (Thai for Careers)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๐๐๐-๑๑๐๒	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอ (Thai for Communication and Presentation)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๐๐๐-๑๑๐๓	การเขียนรายงานในงานอาชีพ (Report Writing)	๓ (๓-๐-๖)
	(๒) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ-ภาษาต่างประเทศ	ให้เลือกเรียน ๑ รายวิชาต่อไปนี้
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๐๑	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและทักษะการเรียนรู้ (English for Communication and Study Skills)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๐๒	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษในงานอาชีพ (Reading and Writing English in Careers)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๐๓	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอในงานอาชีพ (English for Presentation in Careers)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๐๔	ภาษาอังกฤษทักษะวิชาชีพ (English for Vocation Skills)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๐๕	ภาษาอังกฤษโครงงานอาชีพ (English Project Work for Careers)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๐๙	ภาษาอังกฤษโลจิสติกส์ (English for Logistics)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๑๑	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร (English for Telecom and Information Technology)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๑๗	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร (Burmese for Communication)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๑๘	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร (Vietnamese for Communication)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๑๙	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสาร (Indonesian for Communication)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๒๐	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสาร (Laos for Communication)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๒๒๑	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร (Malay for Communication)	๓ (๒-๒-๕)

สถาบันควรจัดการเรียนการสอนภาษาอังกฤษและภาษาอาเซียน เพื่อการสื่อสารกับแรงงานต่างด้าว

๑.๒) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ (ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา)

จำนวนไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

(๑) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์		ให้เลือกเรียน ๑ รายวิชาต่อไปนี้
๔๖-๔๐๐๐-๑๓๐๑	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการเกษตร (Science for Agricultural Technology)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๐๐๐-๑๓๐๒	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีประยุกต์ (Science for Applied Technology)	๓ (๒-๒-๕)
(๒) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		ให้เรียน ๑ รายวิชาต่อไปนี้
๔๖-๔๐๐๐-๑๔๐๕	สถิติเพื่องานอาชีพ (Statistics for Careers)	๓ (๓-๐-๖)

๑.๓) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต)

จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต ให้เลือกเรียน ๑ รายวิชาจากกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์หรือกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ต่อไปนี้

(๑) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		
๔๖-๔๐๐๐-๑๕๐๑	ประชาคมอาเซียนศึกษา (Asian Community Study)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๐๐๐-๑๕๐๒	ชีวิตและสังคม (Life and Society)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๐๐๐-๑๕๐๓	การพัฒนาจริยธรรมในงานอาชีพ (Moral Development for Careers)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๐๐๐-๑๕๐๘	การบริหารจัดการยุคใหม่และภาวะผู้นำ (Modern Management and Leadership)	๓ (๓-๐-๖)
(๒) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		
๔๖-๔๐๐๐-๑๖๐๔	กีฬาเพื่อสุขภาพ (Sport for Health)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๐๐๐-๑๖๐๗	นันทนาการเพื่องานอาชีพ (Recreation for Careers)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๐๐๐-๑๖๐๓	มนุษย์สัมพันธ์ในองค์การ (Human Relations in Organization)	๓ (๓-๐-๖)

๒) หมวดวิชาเฉพาะ (ทักษะวิชาชีพ) จำนวนไม่น้อยกว่า ๕๑ หน่วยกิต
ประกอบด้วย

๒.๑) กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ จำนวน ๓๐ หน่วยกิต ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

๔๖-๔๐๐๐-๑๘๐๗	เทคโนโลยีสารสนเทศในงานธุรกิจเกษตร (Information Technology in Agribusiness)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๕๐๐-๐๑๐๕	กลยุทธ์การจัดการธุรกิจขนาดย่อม (Strategies of SMEs Management)	๓ (๒-๒-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๑	การบริหารจัดการวัตถุดิบเพื่อการผลิต (Management in Raw Materials for Production)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๒	การจัดการกระบวนการผลิตในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Production Management in Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๓	การจัดการคุณภาพในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Quality Management in Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๔	การบริหารจัดการสินค้าคงคลัง (Warehouse Management)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๕	กลยุทธ์การเพิ่มผลผลิตในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Strategies for Productivity Gains in Fish Processing)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๖	การวิจัยและพัฒนาในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Research and Development in Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๗	อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำของโลก (World Fish Processing Industry)	๓ (๓-๐-๖)
๔๖-๔๖๐๒-๒๐๐๘	ความยั่งยืนในอุตสาหกรรมประมง (Sustainable in Fishery Industry)	๓ (๓-๐-๖)

๒.๒) กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนจากรายวิชาตามกลุ่มอาชีพหรือเลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ รวมกัน
ไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

๒.๒.๑) กลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอิสระ/นักวิชาการด้านเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ

๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๑	เทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ (Fish Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๒	การจัดการธุรกิจอาหารที่ปรุงสำเร็จรูปจากสัตว์น้ำ (Business Management for Ready Meal from Fish)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๓	การจัดการธุรกิจค้าปลีกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Business Management for Retailing Fish Products)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๔	วิศวกรรมเบื้องต้นในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Basic Engineering for Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)

๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๕	เทคโนโลยีชีวภาพในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Biotechnology in Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๖	เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ (Packaging Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๗	งานแปรรูปสัตว์น้ำ ๑ (ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพในงานแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำ) (Fish Processing ๑, Workplace Training in Frozen Fish Processing)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๘	งานแปรรูปสัตว์น้ำ ๒ (ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพในงานบรรจุกระป๋องสัตว์น้ำ) (Fish Processing ๒, Workplace Training in Canned Fish Processing)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๙	งานแปรรูปสัตว์น้ำ ๓ (ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพในงานธุรกิจขนาดย่อม) (Fish Processing ๓, Workplace Training in SMEs Business)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๑๐	งานแปรรูปสัตว์น้ำ ๔ (ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพในงานธุรกิจอาหาร ที่ปรุงสำเร็จรูปจากสัตว์น้ำ) (Fish Processing ๔, Workplace Training In Ready Meal Business form Fish)	๓ (๑-๖-๐)

๒.๒.๒) กลุ่มอาชีพนักเทคโนโลยีแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำ

๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๒	การจัดการธุรกิจอาหารที่ปรุงสำเร็จรูปจากสัตว์น้ำ (Business Management for Ready Meal from Fish)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๕	เทคโนโลยีชีวภาพในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Biotechnology in Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๖	เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ (Packaging Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๑	เทคโนโลยีการผลิตซูริมิ (Surimi Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๒	เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ (Surimi Products Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๓	เทคโนโลยีการผลิตปลาแช่เยือกแข็ง (Frozen Fish Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๔	เทคโนโลยีการผลิตกุ้งแช่เยือกแข็ง (Frozen Shrimp Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)

๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๕	เทคโนโลยีการผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง (Frozen Squid Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๖	วิศวกรรมเบื้องต้นในงานแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำ (Basic Engineering for Frozen Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๗	งานแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำ ๑ (ด้านการจัดการวัตถุดิบ) (Frozen Fish Processing ๑, Raw Materials Management)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๘	งานแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำ ๒ (ด้านการจัดการการผลิต) (Frozen Fish Processing ๒, Production Management)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๐๙	งานแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำ ๓ (ด้านการควบคุมคุณภาพ) (Frozen Fish Processing ๓, Quality Control Management)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๐	งานแช่เยือกแข็งสัตว์น้ำ ๔ (ด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์) (Frozen Fish Processing ๔, Products Research and Development)	๓ (๑-๖-๐)

๒.๒.๓) กลุ่มอาชีพนักเทคโนโลยีบรรจุกระป๋องสัตว์น้ำ

๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๒	การจัดการธุรกิจอาหารที่ปรุงสำเร็จรูปจากสัตว์น้ำ (Business Management for Ready Meal from Fish)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๕	เทคโนโลยีชีวภาพในงานแปรรูปสัตว์น้ำ (Biotechnology in Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๒๑๐๖	เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ (Packaging Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๑	เทคโนโลยีการผลิตปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (Canned Tuna Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๒	เทคโนโลยีการผลิตปลาอื่นๆ บรรจุกระป๋อง (Canned Fish Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๓	เทคโนโลยีการผลิตกุ้ง/ปู/หอยบรรจุกระป๋อง (Canned Shrimp Crab and Shellfish Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๔	เทคโนโลยีการผลิตอาหารสัตว์บรรจุกระป๋อง (Canned Pet Food Processing Technology)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๕	วิศวกรรมเบื้องต้นในงานบรรจุกระป๋องสัตว์น้ำ (Basic Engineering for Canned Fish Processing)	๓ (๒-๓-๕)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๖	งานบรรจุกระป๋องสัตว์น้ำ ๑ (ด้านการจัดการวัตถุดิบ) (Canned Fish Processing ๑, Raw Materials Management)	๓ (๑-๖-๐)

๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๗	งานบรรจุกระป๋องสัตว์น้ำ ๒ (ด้านจัดการการผลิต) (Canned Fish Processing ๒, Production Management)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๘	งานบรรจุกระป๋องสัตว์น้ำ ๓ (ด้านจัดการควบคุมคุณภาพ) (Canned Fish Processing ๓, Quality Control Management)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๑๙	งานบรรจุกระป๋องสัตว์น้ำ ๔ (ด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์) (Canned Fish Processing ๔, Products Research and Development)	๓ (๑-๖-๐)
๔๖-๔๖๐๒-๕๑๒๐ ถึง ๔๖-๔๖๐๒-๕๑๙๙ รายวิชาซีพีเลือกด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ * (*-**-*) ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม ตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		

๒.๓) โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

จำนวน ๖ หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ หรือเลือกเรียนรายวิชาโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ ๑ และโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ ๒ รวม ๖ หน่วยกิต

๔๖-๔๖๐๒-๘๕๐๑	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (Development of Professional Skill Project)	๖ (*-**-*)
๔๖-๔๖๐๒-๘๕๐๒	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ ๑ (Development of Professional Skill Project ๑)	๓ (*-**-*)
๔๖-๔๖๐๒-๘๕๐๓	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ ๒ Development of Professional Skill Project ๒)	๓ (*-**-*)

๓) หมวดวิชาวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

ให้เลือกจากรายวิชาตามหลักสูตรของสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ภาคใต้ ได้ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษา โดยนับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรนี้