

คู่มือ

ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคใต้ จังหวัดสงขลา
โครงสร้างหลักสูตรการฝึกอาชีพในสถาบัน

หลักสูตรตัดเย็บเสื้อผ้าพื้นฐาน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	ความรู้เบื้องต้นในการตัดเย็บเสื้อผ้า	๖ เดือน	ต.ค.-มี.ค. เม.ย.-ก.ย.	๑๐	๓๕	นางสาวกาญจนา แจ่มจินทา โทร.๐๘๖-๔๘๙๔๒๓๗
๒.	การใช้การบำรุงรักษาจักรและการเย็บตะเข็บต่างๆ			๓	๒๐	
๓.	การสร้างแบบแยกแบบกระโปรงต่างๆ			๑๘	๕๐	
๔.	การตัดเย็บกระโปรงแบบต่างๆ			๓	๙๐	
๕.	การสร้างแบบเสื้อมาตรฐาน ปกเสื้อ แขนเสื้อ คอเสื้อแบบต่างๆ			๑๙	๖๕	
๖.	การตัดเย็บเสื้อผ้าสตรีแบบต่างๆ การตัดเย็บเสื้อฝ้ายสุลิมา			๔ ๒	๖๕ ๓๐	
๗.	การปรับและแก้ไขเสื้อและกระโปรง			๖	๘	
๘.	การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ			๓	๓๒	
๙.	การสร้างแบบและตัดเย็บการเกง การตัดเย็บชุดเสื้อผ้าจากผ้าปาเต๊ะ หรือตาม สมัยนิยม			๓ ๒	๔๗ ๒๕	
๑๐.	ฝึกงาน			-	๑๐๐	
๑๑.	ทบทวนความรู้			๘	๓๐	
๑๒.	ทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ(๓ครั้ง)			๖	๓๖	
๑๓.	กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต(สวดแทรก ระหว่างการฝึกอบรม)			-	-	
			รวม	๘๗	๖๓๓	
					๗๒๐	

หลักสูตรตัดเย็บเสื้อผ้าระดับ

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	-ทบทวนความรู้ในการสร้างแบบและตัดเย็บกระโปรงและเสื้อเบื้องต้น -สร้างแบบและตัดเย็บกระโปรงจำนวน ๑ ตัว -สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อเบื้องต้นจำนวน ๑ ตัว	๖ เดือน	๑๙ เม.ย.- ก.ย.๕๙	๖	๓๖	นางกัญญา วัฒนลาเต๊ะ โทร. ๐๘๑ - ๒๗๗๓๓๗๔
๒.	การใช้และการบำรุงรักษาจักรเย็บผ้า การเย็บและการเจาะกระเป๋าแบบต่างๆ การกั้นแบบต่างๆ การกลับปกแบบต่างๆ เช่นปกมน ปกแหลม ปกหยัก การเจาะกระเป๋าแบบริมเดียว สองริม กระเป๋าสูทไป บน-ล่าง			๔	๔๒	
๓.	สร้างแบบกระโปรงและเสื้อแบบแฟชั่น ๑๐ แบบ(เลือกเรียนตามแฟชั่น)			๓๐	๒๒๐	
๔.	สร้างแบบและตัดเย็บตามสมัยนิยม					
๕.	การตัดเย็บและตกแต่งผ้าคลุมหมมมุสลิม					
๖.	สร้างแบบและตัดเย็บชุดไทย-ชุดวิวาห์ พร้อมด้วยการจัดเดรสและจับส้อมตกแต่ง			๖	๑๗๐	
๗.	สร้างแบบและตัดเย็บชุดมุสลิมพร้อมการตกแต่ง					
๘.	สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อสูท-เสื้อแจ็คเก็ต					
๙.	ฝึกงาน(สอดแทรกในระหว่างฝึกอบรม)			-	๑๖๖	
๑๐	อบรมพัฒนาคุณภาพชีวิตสอดแทรกระหว่างการเรียน					
รวม				๔๖	๖๗๔	
				๗๒๐		

หลักสูตรตัดเย็บเสื้อผ้าระดับ (หลักสูตร ๓ เดือน)

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	- ทบทวนความรู้ในการสร้างแบบและตัดเย็บกระโปรงและเสื้อเบื้องต้น - สร้างแบบและตัดเย็บกระโปรงจำนวน ๑ ตัว - สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อเบื้องต้นจำนวน ๑ ตัว	๓ เดือน	๑๙ เม.ย.- ๘ ก.ค.๕๕	๖	๓๖	นางกัญญา หวันลาเต๊ะ โทร.๐๘๑-๒๗๗๓๓๗๔
๒.	การใช้และการบำรุงรักษาจักรเย็บผ้า การเย็บและการเจาะกระเป๋าแบบต่างๆ การ กั้นแบบต่างๆ การกลับปกแบบต่างๆ เช่นปกมน ปกแหลม ปกหยัก การเจาะกระเป๋าแบบริมเดียว สองริม กระเป๋าสูทไบบน-ล่าง			๔	๔๐	
๓.	สร้างแบบและตัดเย็บกระโปรงและเสื้อตาม แฟชั่น			๑๐	๒๖๔	
๔.	สร้างแบบและตัดเย็บกางเกงประเภทต่างๆ					
๕.	สร้างแบบและตัดเย็บชุดมุสลิมพร้อมการ ตกแต่ง					
รวม				๒๐	๓๔๐	
				๓๖๐		

หลักสูตรระยะสั้นซ่อมแซมเสื้อผ้า

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การซ่อมแซมเสื้อผ้า	๑ เดือน	๑ ก.ค.- ๕ ส.ค.๕๙	๕๐	๑๐๐	นางกัญญา วัฒนลาเต๊ะ โทร.๐๘๑-๒๗๗๓๓๗๔
๒.	การเรียนรู้เกี่ยวกับรูปทรงเสื้อผ้า					
๓.	การเปลี่ยนรูปทรงกระโปรง					
๔.	การเปลี่ยนรูปทรงเสื้อ					
๕.	การเปลี่ยนรูปทรงกางเกง					
๖.	การปะ-ชุนรอยขาดกางเกงยีน					
๗.	การปะ-ชุนรอยขาดผ้าธรรมดา					
๘.	การเปลี่ยนซิปประเภทต่างๆ					
๙.	การตัด-ต่อขากางเกง					
๑๐	การต่อผ้าถุง-การเย็บกระโปรงและกางเกง ยางยืด					
รวม				๕๐	๑๐๐	
				๑๕๐		

หลักสูตรคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	ความรู้เบื้องต้นคอมพิวเตอร์ แนะนำวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้และ การบำรุงรักษา	๓,๖ เดือน	ต.ค.-มี.ค. เม.ย.-ก.ย.๕๙	๓.๕ ๓.๕		นายศิริพันธ์ สวัสดิ์ โทร.๐๘๙-๒๙๓๘๑๑๔
๒.	ระบบปฏิบัติการ windows			๗	๒๐	
๓.	การใช้โปรแกรม Ms.Word			๗	๙๐	
๔.	การใช้โปรแกรม Ms.Excel			๗	๘๐	
๕.	การใช้โปรแกรม Ms.Power Point			๖	๕๐	
๖.	การใช้โปรแกรม Photoshop			๗	๒๐	
๗.	การใช้โปรแกรม Ms.Access			๗	๔๐	
๘.	การใช้โปรแกรม Internet			๕	๔๒	
๙.	การใช้โปรแกรม Ms.Publisher			๗	๕๐	
๑๐.	การใช้โปรแกรม E.book			๗	๔๕	
๑๑.	การใช้โปรแกรม Proshow Gold			๗	๒๕	
๑๒.	การใช้โปรแกรม Infographic			๒	๒๕	
๑๓.	ฝึกงาน			-	๑๖๑	
			รวม	๗๐	๖๕๐	
				๗๒๐		

หลักสูตรปักจักร

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	ความรู้เบื้องต้นในการปักจักร	๓,๖ เดือน	ต.ค.-มี.ค. เม.ย.-ก.ย.	๑๐	๑๐	นางเจติยา บุญหยาด โทร.๐๘๖-๕๙๘๐๘๑๒
๒.	คุณสมบัติของช่างปักจักรที่ดี			๑	-	
๓.	การดำเนินกิจการ			๒	-	
๔.	การฝึกการปักเบื้องต้น			๓	๙๐	
๕.	การปักแบบฉลุ การใช้สีในการปักลายผ้า			๒.๕	๙๐	
๖.	การปักทาบบนผ้าแก้วปักลายพันธ์สลับปักเหลี่ยม-มุก			๐.๕	๑๐๐	
				๐.๕	๗๕	
๗.	การออกแบบและปักลายผ้าทำกรอบรูป			๔	๑๐๐	
๘.	การปักตัวอักษร			๑	๗๕	
๙.	ฝึกงาน			-	-	
๑๐	การปักลายผ้าละหมาดตามสมัยนิยม			๑	๓๕	
รวม				๒๕	๖๙๕	
				๗๒๐		

หลักสูตรนวดแผนไทย

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	แนะนำหลักสูตรการนวดพื้นฐาน	๓ เดือน	ต.ค.-ธ.ค. ม.ค.-มี.ค.๕๙ เม.ย.-มิ.ย. ก.ค.-ก.ย.๕๙	๓	-	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
๒.	หลักกฎหมาย จริยธรรมจรรยาบรรณ			๓	-	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
๓.	ระบบของร่างกายเกี่ยวกับกายวิภาคเบื้องต้นแบบแผนการนวด หลักปฏิบัติ ทำนวดที่ถูกต้อง			๓	-	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
๔.	ระบบต่างๆของร่างกาย เส้นประสาทสลับทางเดินของเส้นประสาทสลับ			๘	๑๖	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
๕.	โรคที่รักษาได้โดยการนวด			๑	๗	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
				๘	๔๐	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
๖.	การนวดตัวในท่านอนหงาย /นอนตะแคง/นอนคว่ำการนวดคอ บ่า ไหล่ หน้า ศรีษะ			-	๔๐	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
๗.	ทบทวนการนวดตัวในท่าต่างๆ			๑	๔๐	น.ส.สิริภัสสร เพ็ชรดำ
๘.	การนวดเท้าเพื่อสุขภาพ			๑	๘	น.ส.สิริภัสสร เพ็ชรดำ
๙.	การนวดอโหลมา			๑	๓๘	น.ส.สิริภัสสร เพ็ชรดำ
๑๐.	การทำลูกประคบการอบสมุนไพร การทำพืมน้ำมันการทำยาหม่องไพล การทำยาหม่องน้ำ การทำสบู่อสมุนไพร			-	๑๒๐	
๑๑.	ฝึกงาน			๗	-	
๑๒.	สอบภาคทฤษฎี			-	๗	นางมลลดา สุวรรณโรจน์
๑๓.	สอบภาคปฏิบัติ	-	๘	น.ส.สิริภัสสร เพ็ชรดำ		
			๖	๓๒๔		
รวม				๓๖๐		

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๖ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	เดือนที่ ๑ หลักสูตรเบเกอรี่ ๑๘ ชนิด - แอแคไลค์ครีม - ขนมปังไส้กรอก - ขนมปังไส้ไก่หยอง - พายสับประรด - กุกี้ - บราวน์ - ขนมเปียะไข่เค็ม - เค้กกาแฟ - ทาร์ตไข่ - กุกี้กึ่งแห้ง - พายหม้อแกง - เค้กม้วน - ครีมชีส - กุกี้ม้วน - แยมโรล	๑ เดือน	๑๙ เม.ย.- ๓๐ ก.ย. ๕๙	๒	๑๑๘	นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕๖๒

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๖ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๒.	เดือนที่ ๒ หลักสูตรขนมไทย ๒๐ อย่าง -ขนมดอกจอก -ขนมดู -ขนมสอดไส้ -ขนมทองหยอด -ขนมเม็ดขนุน -ฝอยทอง -ขนมไข่ -ข้าวต้มมัด -ข้าวเหนียวถาด -ซ่าหริ่ม -เผือกกวน -ตะโก้ -วุ้นกะทิ -ลูกชุบ -ข้าวต้มสามเหลี่ยมไส้ต่างๆ -น้ำดอกไม้ -ถัวยฟู -ปุยฝ้าย -ขนมงา	๑ เดือน	๒๓ พ.ค.- ๑๕ มิ.ย.๕๙	๒	๑๑๘	นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๖ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๓.	เดือนที่ ๓ หลักสูตรเบเกอรี่ ๒๑ ชนิด -ข้าวเหนียวปากหม้อ -สาคุไส้ไก่ -เกี้ยวกรอบ -ขนมปังหน้าไก่ -กระทรีปไฟไส้ไก่ -ขนมเทียนสด -ถั่วกรอบแก้ว -ครองแครงกรอบ -ซาลาเปา -ขนมจีบ -โดนัทจิ๋ว -ผักชุบแป้งทอด -เผือกทอด -กุ้งเผือก -ขนมฟักทอง -ขนมกล้วย -เต้าหู้ทรงเครื่อง -โตเกียว -ขนมเบ๊อ้ง	๑ เดือน	๑๖ มิ.ย.- ก.ค. ๒๕๕๙	๒	๑๑๘	นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๖ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๔.	หลักสูตร ๑ เดือน อาหารงานเดี่ยว ๑๘ ชนิด -ข้าวมันไก่ -ข้าวหมกไก่ -ก๋วยเตี๋ยวน้ำ -ก๋วยจั๊บน้ำ -เย็นตาโฟ -ข้าวผัด -หมี่กรอบ -หมี่กะทิ -ข้าวคลุกกะปิ -ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ -ข้าวกระเพรา -ข้าวเครื่องแกง -กระเพาะปลา -บะหมี่เกี๊ยว -ผัดไทย -ผัดซีอิ๊ว -สปาเก็ตตี้ -ข้าวหน้าไก่	๑ เดือน	๑๑ ก.ค.- ๕ ส.ค. ๒๕๕๙	๒	๑๑๘	นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๖ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๕.	เดือนที่ ๕ หลักสูตรอาหารจานเดียว ๑๘ ชนิด -ข้าวมันไก่ -ข้าวหมกไก่ -ก๋วยจั๊บน้ำใส -เย็นตาโฟ -ข้าวผัด -หมีกรอบ -หมีกะทิ -ข้าวคลุกกะปิ -ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ -ข้าวกระเพรา -ข้าวเครื่องแกง -กระเพราปลา -บะหมี่เกี๊ยว -ผัดไทย -ผัดซีอิ๊ว -สปาเก็ตตี้ -ข้าวหน้าไก่	๑ เดือน	๑๑ ก.ค.-๕ ส.ค. ๒๕๕๙			นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๖ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๖.	เดือนที่ ๖ หลักสูตรอาหารประเภทยา -ยาใหญ่ -ยาบัวบก -ยามามา -ยาสามกรอบ -ยาหัวปลี -ยาล้วน -ยาเล็บมือ -ยามะม่วง -ยาปลาชุกฟู -ยายาผลไม้ม	๑ เดือน	๘ ส.ค.-ก.ย. ๒๕๕๙			นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๓ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	เดือนที่ ๑ หลักสูตรเบเกอรี่ ๑๘ ชนิด -แฉะไส้ครีม -ขนมปังไส้กรอก -ขนมปังโกโก้หอม -พายสับปะรด -กุ๊กกี้ -ขนมเปียะ -เค้กเนย -บราวนี่ -เค้กหน้าวุ้น -เค้กกาแฟ -ทาร์ตไข่ -กุ๊กกี้เนย -กุ๊กกี้กุ้งแห้ง -พายหม้อแกง -เค้กม้วน -ครีมชีส -กุ๊กกี้ม้วน -แยมโรล	๑ เดือน	๑๘ เม.ย.- ๑๙ พ.ค.๕๙	๒	๑๑๘	นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๓ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๒.	เดือนที่ ๒ หลักสูตรขนมไทย ๒๐ อย่าง -ขนมดอกจอก -ขนมคู -ขนมสอดไส้ -ขนมทองหยิบ -ขนมทองหยอด -ขนมเม็ดหนูน -ฝอยทอง -ขนมไข่ -ข้าวต้มมัด -ข้าวเหนียวลาด -ซ่าหริ่ม -เผือกกวน -ตะโก้ -วุ้นกะทิ -ลูกชุบ -ข้าวต้มสามเหลี่ยมไส้ต่างๆ -น้ำดอกไม้ม -ถัวยฟู -ปุยฝ้าย -ขนมงา	๑ เดือน	๒๓ พ.ค.- ๑๕ มิ.ย.๕๙	๒	๑๑๘	นางสุจิตรา เกรียงไกรรัตน์ โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรโภชนาการ หลักสูตร ๓ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๓.	เดือนที่ ๓ หลักสูตรอาหารว่าง ๒๑ ชนิด -ข้าวเกรียบปากหม้อ -สาหร่ายเส้น -เกี้ยวกรอบ -ขนมปังหน้าไก่ -ค่างคาวเผือก -ซอสมะม่วง -ถั่วกรอบ -คลองแครงกรอบ -ซาลาเปา -ขนมจีบ -โดนัทจิ๋ว -ผักชุบแป้งทอด -เผือกทอด -กุ้งเผือก -ขนมฟักทอง -ขนมกล้วย -เต้าหู้ทรงเครื่อง -โตเกียว -ขนมเบื้อง	๑ เดือน	๑๖ มิ.ย.- ๘ ก.ค.๕๙	๒	๑๑๘	นางสุจิตรา เกรียงไกรฉัตร โทร.๐๘๙-๒๙๔๗๕

หลักสูตรเสริมสวยและตัดผมชาย ๑ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	ความรู้เบื้องต้นและจรรยาบรรณของช่าง	๑ เดือน	๒๓ พ.ค.- ๑๕ มิ.ย.๕๙ ๑๑ ก.ค.- ๕ ส.ค.๕๙	๑		นายสมปอง อุนตรีจันทร์ โทร.๐๘๗-๙๖๑๘๙๖
๒.	ความรู้เกี่ยวกับเส้นผมลักษณะต่างๆประวัติ การไว้ทรงผมในยุคสมัย			๒		
๓.	หลักการตัดผมชาย ทรงผมมาตรฐาน ทรงสูง นักเรียน ทรงกลาง ทรงต่ำ			๔		
๔.	การใช้อุปกรณ์ตัดผมชายและออกหน่วยฝึก ภาคปฏิบัติตัดผมทรงสูง ทรงกลาง ทรงต่ำ				๑๑๓	
๕.	-ตัดหน้า นวดหน้า สปราน้ำ -แต่งหน้าแบบต่างๆ -เกล้าผมแบบต่างๆ -เพ้นท์เล็บ	๑ เดือน	๒๓ พ.ค.๕๙- ๑๖ มิ.ย.๕๙	๗	๑๑๓	น.ส.ระพีพรรณ ชันทอง โทร.๐๘๖-๕๙๘๐๙๒๐
๖.	-ตัดหน้า นวดหน้า สปราน้ำ -แต่งหน้าแบบต่างๆ -เพ้นท์เล็บ	๑ เดือน	๘ ส.ค.๕๙ - ๑๓ มิ.ย.๕๙	๗	๑๑๓	น.ส.ระพีพรรณ ชันทอง โทร.๐๘๖-๕๙๘๐๙๒๐

หลักสูตรเสริมสวยและตัดผมชาย ๖ เดือน

ที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา	ช่วงเวลา	ชั่วโมง		ครูผู้สอน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.	ความรู้เบื้องต้นของช่างเสริมสวยและจรรยาบรรณ	๓ เดือน	๑๙ เม.ย.-๘ ก.ค.๕๙	๓		นายสมปอง อุนตรีจันทร์ โทร.๐๘๗-๒๙๑๘๙๖
๒.	ตัดผมซอยผมหญิงมาตรฐาน ๕ แบบ			๗		
๓.	ประวัติการตัดผมตามยุคสมัยต่างๆหลักการตัดผมชายทรงมาตรฐานสูง กลางต่ำ และตามสมัยนิยม			๗		
๔.	ออกหน่วยฝึกภาคปฏิบัติ ตัดผมชายหญิง				๑๖๑	
๕.	สระผม -นวด			๒	๑๔	
๖.	ไดร์ผมทรงมาตรฐาน ๔ แบบ หนีบตรงไฟฟ้า แกนเกลียวไฟฟ้า มวลโรล์ ม้วนหอย			๕	๑๔	
๗.	ถักเปียแบบมาตรฐาน ๔ แบบ (สมัยนิยม)			๕	๑๐	
๘.	แต่งเล็บมือ -เล็บเท้า			๔	๑๐	
๙.	การยืดผมถาวร			๒	๕	
๑๐.	ทำสีผม ย้อมหยอก แพชั่นไฮไลท์			๒	๕	
๑๑.	อบไอน้ำ ทรีปเม้น สปาผม			๒	๕	
๑๒.	ตัดแกนญี่ปุ่น ตัดดิจิตอล			๒	๕	
๑๓.	ตัดผมแบบต่างๆ การสระไดร์ การขัดหน้า นวดหน้า สปาหน้า แต่งหน้า นวดหน้า สปาหน้า แต่งหน้าแบบต่างๆ เกล้าผมแบบต่างๆ เพ้นท์เล็บ	๓ เดือน	๑๙ เม.ย.-๘ ก.ค. ๕๙	๑๖	๒๕๔	
๑๔.	-ฝึกงาน				๙๐	
				๕๗	๖๓	
				๗๒๐		