

**หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ¹
สาขา การทำน้ำพริกแปรรูป
(Chili paste processing)**
รหัสหลักสูตร ๗๖๒๐๐๖๗๓๐๓๐๑
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี

๑. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้ ทักษะ ในการทำน้ำพริกแปรรูปแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน รถชาติ คุณภาพ ถูกสุขอนามัย และสามารถปฏิบัติงาน ได้ดังนี้

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกแปรรูปแต่ละชนิดและสามารถทำน้ำพริกแปรรูปหลากหลายชนิด ได้อย่างถูกต้อง และตรงกับความต้องการของตลาด

๑.๒ สามารถเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุในการทำน้ำพริกแปรรูป ได้ถูกต้องกับลักษณะการใช้งาน ตลอดจนการบำรุงรักษาอย่างถูกวิธี

๑.๓ สามารถทำน้ำพริกแปรรูปในรูปแบบต่างๆได้ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึก มีศักยภาพเพียงพอในการ นำความรู้ ความสามารถที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประกอบเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ของครัวเรือน

๒. ระยะเวลาการฝึกและสถานที่การฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึก จะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๑๕ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมี เวลาเข้าฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์เข้าทดสอบเพื่อวัดผล

สถานที่ฝึกอบรม จะดำเนินการฝึกภายในสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี หรือภายนอกสถานที่เหมาะสม และได้รับการอนุมัติให้ดำเนินการฝึกอบรมจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก :

๓.๑ มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปีบริบูรณ์

๓.๒ มีสภาพร่างกาย จิตใจแข็งแรงสมบูรณ์ มีสภาพการมองเห็นไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก
สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๓.๓ เป็นผู้ถูกเลิกจ้างและว่างงาน

๔. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรการพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การทำน้ำพริกแปรรูป

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การทำน้ำพริกแปรรูป

๕. วิทยากร :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยวิทยากรและผู้ชำนาญการจากกรมพัฒนา ฝีมือแรงงาน

๖. ตารางหัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ข้อมูลการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๗๖๒๓๓๓๓๓๐๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกแปรรูป	๑	๐
๗๖๒๓๓๓๓๓๐๒	วัสดุ และอุปกรณ์ การทำน้ำพริกแปรรูป	๑	๑
๗๖๒๓๓๓๓๓๐๓	การทำน้ำพริกแปรรูปแต่ละชนิด	๓	๑๐
๗๖๒๓๓๓๓๓๐๔	การจัดการและการตลาด	๑	๑
		๖	๑๒
รวม		๑๙	

๗. เนื้อหาวิชา :

๗.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกแปรรูป
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกแปรรูป
คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการพื้นฐานในการการทำน้ำพริกแปรรูป เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเข้าใจถึงหลัก
โภชนาการ ความสะอาด ของอุปกรณ์ เครื่องมือ ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ในการการทำน้ำพริก การเก็บรักษาวัตถุดิบ เป็นต้น

๗.๒ วัสดุ และอุปกรณ์การทำน้ำพริกแปรรูป
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจในการใช้งานวัสดุ และอุปกรณ์การทำน้ำพริกแปรรูป
คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับชนิด ประเภทของวัสดุและอุปกรณ์ต่างๆ ในการทำน้ำพริกแปรรูปได้อย่าง
ถูกต้อง ปลอดภัยตลอดจนการบำรุงรักษาอุปกรณ์ในการผลิตให้มีสภาพพร้อมใช้งาน

๗.๓ การทำน้ำพริกแปรรูปแต่ละชนิด
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความสามารถในการการทำน้ำพริกแปรรูปแต่ละชนิด
คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ ขั้นตอนในการการทำน้ำพริกแปรรูป ชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกนรก น้ำพริก
มะขาม น้ำพริกตาแดง เป็นต้น ตลอดจนสามารถทำน้ำพริกได้อย่างถูกต้อง ตามน้ำหนักตามสูตรที่กำหนดไว้ โดย
มุ่งเน้นที่รสชาติ ความสะอาดและถูกสุขอนามัย

๗.๔ การจัดการและการตลาด

(๑ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการพื้นฐานของการจัดการและการตลาด คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการในการจัดการทางด้านการผลิต การจัดเก็บ การจัดทำหีบห่อและการจัดการด้านตลาดที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์

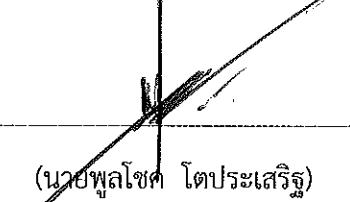
ผู้จัดทำหลักสูตร

๑. นางพัชริน	เฉพาะรายชื่อยุทธ	วิทยากร
๒. นางสาวมนัสันน์	ธิติพรชจิต	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวมนัสันน์ ธิติพรชจิต)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร


(นายพูลโชค ໂຕປະເສົ້າ)
ผู้อำนวยการสถานศึกษาพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี