



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ๒ โทร. (๐๘๔) ๗๑๓-๕๖๗

ที่ พร๒/๙๙๐

วันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตร

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดสุรินทร์

ด้วย ฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ๒ ได้จัดทำหลักสูตร ยกระดับฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปอาหาร ระยะเวลาการฝึก ๑๘ ชั่วโมง เพื่อใช้ในการฝึกอบรมให้กับประชาชนผู้สนใจจะมีความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีในด้านการแปรรูปอาหาร เพื่อการสร้างรายได้ต่อตนเองและครอบครัว

เพื่อให้ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดสุรินทร์ ได้นำหลักสูตรดังกล่าว ไปใช้ในการดำเนินการฝึกอบรม จึงเห็นควรอนุมัติเป็นหลักสูตรเฉพาะพื้นที่ ดังมีรายละเอียดของหลักสูตรที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบขอได้โปรดลงนามในเอกสารแนบ

(นางสาวมานัส สาติวัลย์)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ๒

เห็นชอบ/ลงนามแล้ว

ว่าที่ร้อยตรี .....

(ประพันธ์ คงประดิษฐ์)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดสุรินทร์

๒๓/๙๙๐/๕๗

หลักสูตร ยกระดับฝีมือแรงงาน  
รหัสหลักสูตร ๓๗๒ ๑๐๑๗๓๓ ๑๓๐๒  
สาขา การปรับรูปอาหาร  
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดสุรินทร์

### ๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์และขั้นตอนในการปรับรูปอาหารชนิดต่างๆได้

๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการปรับรูปอาหารชนิดต่างๆตามที่กำหนดได้

### ๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก ๙๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์ได้รับบุญบัตร

### ๓. คุณสมบัติผู้รับการฝึก

๓.๑ บุคคลชาย/หญิง ไม่จำกัดด้วยการศึกษา อายุ ๑๕ ปีขึ้นไป

๓.๒ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

### ๔. บุญบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตร และผ่านการทดสอบของสถาบัน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด จะได้รับบุญบัตร

### ๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓๗๒ ๓๓๓ ๐๕๐๑	การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการปรับรูปอาหาร	๑	๐
๓๗๒ ๓๓๓ ๐๕๐๒	การทำให้เด็ดสรรค์	๐	๕
๓๗๒ ๓๓๓ ๐๕๐๓	การทำหมูยอ	๐	๖
๓๗๒ ๓๓๓ ๐๕๐๔	การทำปลาส้ม	๐	๖
รวม		๓	๙
		๑๙	

### ๖. เนื้อหาวิชา

๓๗๒ ๓๓๓ ๐๕๐๑ การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการปรับรูปอาหาร

(๒ : ๐)

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ในการปรับรูปอาหาร และการเลือกใช้งานให้ตรงตามรูปแบบของ การปรับรูปอาหารในแต่ละชนิด

๓๒๒ ๓๓๑ ๐๕๐๒ การทำเห็ดสวนรค

( ๐ : ๕ )

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของเห็ดที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ วิธีการเลือกเห็ดนางฟ้าเพื่อนำมาปรุงอาหาร การเตรียมเครื่องปรุง ปฏิบัติตามวิธีการทำเห็ดสวนรค ข้อควรระวังในการทำงาน

๓๒๒ ๓๓๑ ๐๕๐๓ การทำหมูยอ

( ๐ : ๖ )

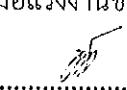
ศึกษาเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของเนื้อหมู วิธีการเลือกเนื้อหมูเพื่อนำมาทำหมูยอ การเตรียมเนื้อหมู การเตรียมเครื่องปรุง ปฏิบัติตามวิธีการทำหมูยอ ข้อควรระวังในการทำงาน

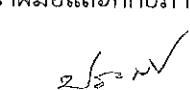
๓๒๒ ๓๓๑ ๐๕๐๔ การทำปลาส้ม

( ๐ : ๖ )

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดและลักษณะที่ดีของเนื้อปลา วิธีการเลือกปลาเพื่อนำมาปรุงอาหาร การเตรียมปลา การเตรียมเครื่องปรุง ปฏิบัติตามวิธีการทำปลาส้ม ข้อควรระวังในการทำงาน

ลงชื่อ.....  
ผู้สอน/ร่างหลักสูตร  
(นายนพรุจ เพชรเลิศ)  
ครุพักผึ่งเมืองงานชั้น ๗๓

ลงชื่อ.....  
ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวมนัส ลาติวัลย์)  
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน ๒

ร่างที่ร้อยตรี  
ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(ประพันธ์ คงประดิษฐ์)  
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดสุรินทร์