

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร
(Processing and Preserving food)
รหัสหลักสูตร ๖๑๒๐๐๑๗๓๓๐๑
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการแปรรูปและการถนอมอาหารจากผักและผลไม้
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการแปรรูปและการถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์

๒. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๑๘ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปี ขึ้นไป ไม่จำกัดเพศ
- ๓.๒ มีสัญชาติไทย
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดทั้งหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร : การรับรองผลการฝึก

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร (Processing and Preserving food) โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตร และได้รับวุฒิบัตร ต้องมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๕๐ ชั่วโมง และผ่านการประเมินผลจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร

๕. หลักสูตรการฝึก

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖๑๒๐๐๑๗๓๓๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๐.๕	-
๖๑๒๐๐๑๗๓๓๐๒	วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปและการถนอมอาหาร	๐.๕	-
๖๑๒๐๐๑๗๓๓๐๓	การแปรรูปและการถนอมอาหารจากผักและผลไม้	๑	๑
๖๑๒๐๐๑๗๓๓๐๔	การแปรรูปและการถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์	๑	๑
รวม		๓	๑๕
		๑๘	

หมายเหตุ ครุฝึกฝีมือแรงงานหรือวิทยากรสามารถดำเนินการวัดและประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติตามหัวข้อรายวิชาที่กำหนดได้ตามความเหมาะสม

๖. เนื้อหาวิชา

๖๑๙๓๓๓๓๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเรียนรู้กฎ ระเบียบและข้อบังคับของการปฏิบัติงาน หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและป้องกันอุบัติภัยในการทำงาน เกี่ยวกับการแปรรูปและถนอมอาหาร การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนลงมือปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือให้ถูกต้องกับลักษณะงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๖๑๙๓๓๓๓๐๒ วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปและถนอมอาหาร

(๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้การแปรรูปและถนอมอาหาร เช่น เตาแก๊ส เตาอบ เครื่องบด เครื่องผสม หม้อ กระทะ ชาม กระถาง ตะหลิว ทัพพี วัตถุดิบต่างๆ และวิธีการใช้งาน เป็นต้น

๖๑๙๓๓๓๓๐๓ การแปรรูปและถนอมอาหารจากผักและผลไม้

(๑ : ๗)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปและถนอมอาหารจากผักและผลไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ เทคนิคและขั้นตอนการแปรรูปและถนอมอาหารจากผักและผลไม้ เมนูต่างๆ เช่น การแปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดนางฟ้าสารส กการแปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นแทนนเห็ดนางฟ้า การแปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นลูกชิ้นเห็ดนางฟ้า การแปรรูปกล้วยเป็นกล้วยอบไส้สับปะรด การแปรรูปกล้วยเป็นกล้วยอบหมูหยอง เป็นต้น และเมนูอื่นๆ

ฝึกปฏิบัติแปรรูปและถนอมอาหารจากผักและผลไม้ เช่น การแปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดนางฟ้าสารส กการแปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นแทนนเห็ดนางฟ้า การแปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นลูกชิ้นเห็ดนางฟ้า และ เมนูอื่นๆ

๖๑๙๓๓๓๓๐๔ การแปรรูปและถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์

(๑ : ๘)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปและถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ เทคนิคและขั้นตอนการแปรรูปและถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์ เมนูต่าง ๆ เช่น การแปรรูปปลาเป็นปลาส้ม การแปรรูปปลาเป็นลูกชิ้นปลา การแปรรูปปลาเป็นหมูยอปลา การแปรรูปปลาเป็นกุนเชียงปลา การแปรรูปปลาเป็นแทนนปลา การแปรรูปหมูเป็นหมูส้ม การแปรรูปหมูเป็นลูกชิ้นหมู เป็นต้น และเมนูอื่นๆ

ฝึกปฏิบัติแปรรูปและถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์ เช่น การแปรรูปปลาเป็นปลาส้ม การแปรรูปปลาเป็นลูกชิ้นปลา การแปรรูปหมูเป็นหมูส้ม และเมนูอื่น ๆ

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| ๑.นายทองอยู่ เอี่ยมชัย | ตำแหน่ง วิทยากรภายนอก |
| ๒.นางสาวรสมalin สุขสุวนนท์ | ตำแหน่ง วิทยากรภายนอก |
| ๓.นางวนันดา สุขแก่น | ตำแหน่ง วิทยากรภายนอก |

ผู้พิจารณาหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| ๑. นายอัมภกุณ ฤทธิ์นุ่ม | ตำแหน่ง ครูฝึกฝึกอบรม ระดับ ชัต |
| ๒. นายเก้า เรื่องศรีจันทร์ | ตำแหน่ง ครูฝึกฝึกอบรม ระดับ ชัต |

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอัมภกุณ ฤทธิ์นุ่ม)

ครูฝึกฝึกอบรม ระดับ ชัต

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายฉัตรพิพัฒ์ ภู่กัน)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝึกอบรมงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสมพร ขันติโชค)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝึกอบรมอุทัยธานี