หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำน้ำพริก)

Food from local knowledge (Making chili paste)

รหัสหลักสูตร (5320017330303)

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

.....

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจตลอดจนทัศนคติที่ดี และสามารถปฏิบัติได้ ดังนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกได้อย่างถูกต้อง
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำเอาผลิตภัณฑ์ในชุมชนมาแปรรูปเป็นอาหารหรืออาหารว่างได้
3. มีความรู้ สามารถดัดแปลงกรรมวิธีการถนอมอาหารจำพวกน้ำพริกได้
4. มีความรู้ สามารถทำน้ำพริกเป็นอาหารหรืออาหารว่างได้หลากหลาย

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์ โดยใช้ระยะเวลาในการฝึก 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

1. กลุ่มเป้าหมายทั่วไป ผู้ถูกเลิกจ้าง ผู้ว่างงาน ซึ่งมีความประสงค์จะประกอบอาชีพอิสระ
2. มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
3. มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม

4. วุฒิบัตร

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำน้ำพริก)

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำน้ำพริก)

ชื่อเต็ม : วพร.อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำน้ำพริก)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร.อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำน้ำพริก)

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5323320501	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
5323320502	หลักการใช้อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด	1	-
5323320503	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน	1	-
5323320504	ความรู้ทั่วไปเรื่องการทำน้ำพริกที่สามารถประยุกต์เป็นอาหารว่างได้	1	-
5323320505	การทำน้ำพริกชนิดต่างๆ	2	10
5323320506	การเก็บรักษา การถนอมอาหาร	1	-
5323329901	การประเมินผล	1	-
รวม		8	10
		18	

<u>หมายเหตุ</u> ครูฝึกฝีมือแรงงานหรือวิทยากรสามารถดำเนินการวัดและประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติตามหัวข้อวิชาที่กำหนดได้ตามความเหมาะสม

6. เนื้อหารายวิชา

5323320501 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไปและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน การป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป โดยเน้นที่สาเหตุของอุบัติเหตุและการป้องกันในขณะปฏิบัติงานกับของมีคมหรือความร้อนและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

5323320502 หลักการใช้อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถบอกและอธิบายการอ่านค่าอุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหารได้

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และฝึกหัดการใช้ การอ่านค่าอุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหาร

5323320503 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารที่ถูกต้อง ปลอดภัย สะอาด และประหยัด

5323320503 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารชุมชน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารที่ถูกต้อง ปลอดภัย สะอาด และประหยัด

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารที่ถูกต้อง ปลอดภัย สะอาด และประหยัด

5323320504 ความรู้ทั่วไปเรื่องการทำน้ำพริกที่สามารถประยุกต์เป็นอาหารว่างได้ (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจชนิดของน้ำพริกและการปรุงที่ต้องใช้เทคนิควิธีประยุกต์

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ชนิดของน้ำพริกและการปรุงที่ต้องใช้เทคนิควิธีประยุกต์

5323320505 การทำน้ำพริกชนิดต่างๆ (2:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับน้ำพริกชนิดต่างๆ และปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ เช่น การทำน้ำพริกแจ่ว น้ำพริกปลาหวาน น้ำพริกปลาป่น น้ำพริกนรก น้ำพริกปลากรอบแห้ง น้ำพริกกุ้งแห้ง น้ำพริกตาแดง ฯลฯ

5323320506 การเก็บรักษา การถนอมอาหาร (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจในการเก็บรักษา การถนอมอาหารไว้ได้นานโดยไม่เสีย

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษา การถนอมอาหาร ไว้ได้นานโดยไม่เสีย

/การประเมิน...

5323329901 การประเมินผล **(1:0)**

ผู้จัดทำหลักสูตร

นางสาวรจริณร์ กุก่อง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้พิจารณาหลักสูตร

1. นางสุจิรา จันทร์รอด นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
2. สิบเอกวีระวัฒน์ คุณาจารย์ ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายขจรศักดิ์ ภูคำ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายธวัชชัย ไชยรินทร์)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์