

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร**

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจหลักการแปรรูปและถนอมอาหาร
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการแปรรูปอาหารประเภทต่างๆ
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

3. คุณสมบัติผู้รับการฝึก

- 3.1 มีความรู้ไม่ต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ 6
- 3.2 มีอายุ 15 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ธบ.ย 001	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
ธบ.ย 165	หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร	5	0
ธบ.ย 166	การแปรรูปพืช ผักและผลไม้	0	6
ธบ.ย 167	การแปรรูปเนื้อสัตว์	0	6
ธบ.ย 168	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง	0	6
ธบ.ย 169	การแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป	0	6
		6	24
	รวม	30	

6. เนื้อหาวิชา

ธบ.ย 001 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)
ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุ อุบัติภัยและการป้องกันจากการปฏิบัติงานทั่วไป การป้องกันและระงับอัคคีภัย ไร้อันเนื่องจากการประกอบอาชีพอุตสาหกรรม หลักความปลอดภัยในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ไฟฟ้า สารเคมีและงานก่อสร้าง การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคล และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การเตือนภัย การแจ้งเหตุ

ธบ.ย 165 หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร (5 : 0)
ศึกษาการพิจารณาคัดเลือกวัตถุดิบ แนวทางการจัดหาวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการแปรรูปอาหารวิธีต่างๆ ได้แก่ การหมักเกลือ การรวมควัน การใช้วัตถุดิบแห้ง การใช้สารกันบูด การใช้น้ำตาล การใช้ความร้อน การอบรังสีอาหาร การแช่เยือกแข็ง การตากแห้ง การอบแห้ง

ธบ.ย 166 การแปรรูปพืช ผักและผลไม้ (0 : 6)
ศึกษาและฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาเมื่อจำหน่าย

ธบ.ย 167 การแปรรูปเนื้อสัตว์ (0 : 6)
ศึกษาและฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปอาหารด้วยวิธีการที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาเมื่อจำหน่าย

ธบ.ย 168 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง (0 : 6)
ศึกษาและฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาเมื่อจำหน่าย

ธบ.ย 169 การแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป (0 : 6)
ศึกษาและฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา

การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์
เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาเมื่อจำหน่าย
