



## การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
และการตลาดออนไลน์  
(Agricultural Product Processing  
and Online Marketing)  
รหัสหลักสูตร 0930017330301

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประทีป ทรงลำยอง อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ..... 4 / ๗ .. ๒๕๖4	จำนวน...5...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ 1 / ๒๕๖4

**การฝึกอาชีพเสริม**  
**หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและการตลาดออนไลน์**  
**(Agricultural Product Processing and Online Marketing)**  
**รหัสหลักสูตร 0930017330301**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเสริมทางด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและการตลาดออนไลน์ โดยสามารถ

1.1 แปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง ตามหลักชีวอนามัยอย่างมีมาตรฐาน และปลอดภัย

1.2 การเก็บ และการถนอมอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักชีวอนามัย

1.3 นำความรู้ และทักษะที่ได้รับประกอบอาชีพอิสระและมีรายได้

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก**

3.1 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นไป

3.2 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม: วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและการตลาดออนไลน์

ชื่อย่อ: วพร.การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและการตลาดออนไลน์

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933330501	ความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรมชีวอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์	1	0
0933330502	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์	1	0
0933330503	หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูป	1	0
0933330504	การแปรรูปผัก ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์	0	21
0933330505	เทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย การเพิ่มมูลค่าของสินค้าและผลิตภัณฑ์	3	0
0933339901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		7	23
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา

0933330501 ความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรมชีวอนามัยด้านอาหาร และบรรจุภัณฑ์ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ สามารถอธิบายเรื่องความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรมชีวอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรมชีวอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์

0933330502 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ สามารถอธิบายเครื่องมือปรุงประเภทต่าง ๆ ที่ใช้ในการแปรรูปผักผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์ รวมทั้งการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือปรุงประเภทต่าง ๆ ที่ใช้ในการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์ รวมทั้งการเก็บรักษา



- 0933330503 หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูป (1: 0)  
 วัตถุดิบประสงครายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจ สามารถอธิบายวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเทคนิค  
 การแปรรูป  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการแปรรูปของวัตถุดิบแต่ละประเภท การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป  
 การทำความสะอาด ขั้นตอนการบรรจุ การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสม และถูกหลักสุขาภิบาล  
 การบรรจุภัณฑ์ เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การเก็บรักษา การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูป  
 แต่ละประเภท เพื่อกำหนดราคาเมื่อจำหน่าย
- 0933330504 การแปรรูปผัก ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์ (0 : 21)  
 วัตถุดิบประสงครายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะ สามารถแปรรูปผัก ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์ได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมส่วนผสมในการแปรรูปการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลา และเนื้อสัตว์  
 แต่ละประเภท เช่น การทำให้แห้ง การดอง การนึ่ง การทอด ฯลฯ รวมทั้งการบรรจุ และการเก็บรักษา
- 0933330505 เทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย การเพิ่มมูลค่าของสินค้าและผลิตภัณฑ์ (3: 0)  
 วัตถุดิบประสงครายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ สามารถอธิบายเทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย  
 การเพิ่มมูลค่าของสินค้าและผลิตภัณฑ์ได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย การเพิ่มมูลค่าของสินค้า  
 และผลิตภัณฑ์
- 0933339901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)  
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้เข้ารับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



## คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. นายประชา เศวตวงศ์       | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย |
| 2. นายเกรียงศักดิ์ ขวาทไทย | ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค<br>สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย            |

## คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. นายจักรพันธ์ จี้อดดวงจันทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายไพโรจน์ พาสพิชญ์         | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. นายนครินทร์ คฤหาสน์สุวรรณ   | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก      |

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสรรชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางวีรยา รัตนนิตย์)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายประทีป ทรงลำยอง)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

- 4 พ.ย. 2564

