



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน โทร.๑๑๘

ที่ พร๐๘๑/๒๕๖๒

วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรยกระดับฝีมือ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย

ตามที่สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย ได้มอบหมายให้ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงานดำเนินการตามแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย นั้น

ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงได้ร่วมกับวิทยากรฝึกอบรมจัดทำหลักสูตร สาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จึงขออนุมัติ หลักสูตรยกระดับฝีมือแรงงาน สาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (๓๐ ชั่วโมง) เพื่อดำเนินการฝึกอบรมตามแผนปฏิบัติ ดังกล่าวต่อไป ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางนวิมล วงศ์กุลวิจิตร)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ที่ รง ๐๔๗๒/ ๐๕๕๐

อนุมัติ

(นายชัยพงษ์ วงศ์อดมมงคล)

ผู้อำนวยการสายงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย

- 7 ก.พ. 2562

“เมืองน่าอยู่ เมืองแห่งการท่องเที่ยว การค้าและการลงทุนภายใต้การพัฒนาที่ยั่งยืน”

**หลักสูตรการยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การแปรรูปเนื้อสัตว์และการตลาดออนไลน์**  
**(Processing of agricultural products : Meat And On line Marketing)**  
**(รหัสหลักสูตร 4220017330304)**  
**สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจหลักชีวอนามัยด้านอาหารอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (แปรรูปเนื้อสัตว์)
- 1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการเข้าใจหลักการและเทคนิคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (แปรรูปเนื้อสัตว์)
- 1.4 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร(แปรรูปเนื้อสัตว์)ได้อย่างถูกต้อง
- 1.5 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ในการเก็บ และการถนอมอาหาร(แปรรูปเนื้อสัตว์)

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ที่ประกอบอาชีพ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับสาขาที่สมัครเข้ารับการฝึกอบรม
- 3.2 มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการอบรมได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีระยะเวลาฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมทั้งหมด และผ่านการประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตรรับรองของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4223310101	ความปลอดภัยในการทำงาน/นิสัยอุตสาหกรรมชีวอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์	1	0
4223310102	เทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย การเพิ่มมูลค่าของสินค้าและผลิตภัณฑ์	3	0
4223330501	ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูป ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ	0.5	0
4223330502	หลักการเลือกวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูป	0.5	0
4223330503	การแปรรูป ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ ในรูปแบบต่าง ๆ	0	24
4223349901	การประเมินผล	0	1
		5	25
	<b>รวม</b>	<b>30</b>	

6. เนื้อหาวิชา :

4223310101 ความปลอดภัยในการทำงาน/นิสัยอุตสาหกรรมชีวอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์(1: 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีจิตสำนึกเรื่องความปลอดภัยในการปฏิบัติงานหรือการทำงานในลักษณะต่างๆ การมีนิสัยอุตสาหกรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสิ่งแวดล้อม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาด สถานที่ และอุปกรณ์ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

4223310102 เทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย การเพิ่มมูลค่าของสินค้าและผลิตภัณฑ์(3: 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับ Marketing Online on Mobile and Tablet (Google, You tube, Line Sticker)

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับ Marketing Online on Mobile and Tablet (Google, You tube, Line Sticker) ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ Marketing Online on Mobile and Tablet (Google, You tube, Line Sticker)

4223330501 ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูป ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ (0.5: 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของเครื่องมือ อุปกรณ์การแปรรูป และการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด และการเก็บรักษา

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่าง ๆ ที่ใช้ในการแปรรูป ปลา น้ำจืด และเนื้อสัตว์ รวมทั้งการเก็บรักษา

4223330502 หลักการเลือกวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูป (0.5: 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการแปรรูป

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาขั้นตอนการแปรรูปของวัตถุดิบแต่ละประเภท การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การทำความสะอาด ขั้นตอนการบรรจุ การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสม และถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การเก็บรักษา การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปแต่ละประเภท เพื่อกำหนดราคาเมื่อจำหน่าย

4223330503 การแปรรูป ปลา น้ำจืด และเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ ในรูปแบบต่าง ๆ (0: 24)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

ศึกษาการผสมส่วนผสมในการแปรรูปโดยวิธีต่าง ๆ เช่น การทำให้แห้ง การดอง การนึ่ง การทอด ฯลฯ รวมทั้งการบรรจุ และเก็บรักษา

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและฝึกปฏิบัติการผสมส่วนผสมในการแปรรูปโดยวิธีต่าง ๆ และวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปแต่ละประเภท เช่น การทำให้แห้ง การดอง การนึ่ง การทอด ฯลฯ รวมทั้งการบรรจุ และเก็บรักษา


4223349901 การประเมินผล (0: 1)


**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์ทางการฝึกอบรม โดยวัดจากการสังเกตพฤติกรรมผู้รับการฝึก และผลสัมฤทธิ์ทางผลิตภัณฑ์ ระหว่างการฝึก ระยะเวลาเข้ารับการฝึกอบรมทั้งทฤษฎีการปฏิบัติ

ผู้จัดทำหลักสูตร:

1. นางเพ็ญศรี นาคัยเพิ่ม ตำแหน่ง วิทยากร
2. นายวีระเดช สมศรีนวล ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงานระดับ ชต

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายวีระเดช สมศรีนวล)  
ครูฝึกฝีมือแรงงานระดับ ชต

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางนวิมล วงศ์กุลวิจิตร)  
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายอานวย วงศ์อุดมมงคล)  
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย