

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้
 Fruit processing and preservation
 รหัสหลักสูตร ๐๙๒๐๒๒๗๓๓๐๓๐๕
 สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสุโขทัย

๑.วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้หลักการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ที่มีในพื้นที่ได้

๒.ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง ผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล

๓.คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ ผู้ว่างงาน ผู้สูงอายุ และผู้สนใจทั่วไป
- ๓.๓ เป็นผู้ที่มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง สามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔.วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้
 ชื่อย่อ วพร. สาขา การแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลโดยมีระยะเวลาการฝึกตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตรในสาขานี้

๕.หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖๔๒๓๓๔๐๗๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๖๔๒๓๓๓๐๗๐๒	วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ในการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้	๑	-
๖๔๒๓๓๓๐๗๐๓	เทคโนโลยีที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหารในปัจจุบัน	๑	-
๖๔๒๓๓๓๐๗๐๔	หลักการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในรูปแบบต่างๆ	๓	-
๖๔๒๓๓๓๐๗๐๕	การแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในพื้นที่	๔	๑๙
๖๔๒๓๓๓๔๙๐๖	การวัดและประเมินผล	๑	-
รวม		๑๑	๑๙
		๓๐	

๖.เนื้อหาวิชา

๖๔๒๓๓๔๐๗๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๒ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ หลักของความปลอดภัยในการทำงาน
๒. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีเจตคติที่ดี ในเรื่องความปลอดภัยต่อตนเอง สถานที่ทำงานและบุคคลอื่นๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรื่องการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย การป้องกันอันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้จากความประมาทขณะปฏิบัติงาน การป้องกันอุบัติเหตุขณะทำงานการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๖๔๒๓๓๓๐๗๐๒ วัตถุประสงค์ วัสดุ อุปกรณ์ในการแปรรูปและถนอมอาหาร

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกรู้จักชนิดผลไม้ที่จะนำมาแปรรูปและถนอมอาหาร
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกรู้จักชนิดของวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหาร
๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และความสามารถเลือกใช้วัสดุที่นำมาแปรรูปและถนอมอาหาร

ประเภทผลไม้ได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาชนิดของผลไม้ คุณสมบัติลักษณะการใช้งานของวัสดุแต่ละชนิดที่จะแปรรูปและถนอมอาหาร วิธีการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการใช้ของวัสดุ อุปกรณ์

๖๔๒๓๓๓๐๗๐๓ เทคโนโลยีที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหารในปัจจุบัน

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเกี่ยวกับเทคโนโลยีที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหารในปัจจุบัน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเทคโนโลยีด้าน วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปและถนอมอาหารในปัจจุบันเพื่อนำมาปรับประยุกต์ใช้ในอนาคต

๖๔๒๓๓๓๐๗๐๔ หลักการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในรูปแบบต่างๆ

(๓ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทฤษฎีการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในรูปแบบต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้วิธีการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในรูปแบบต่างๆ เช่น การอบ การบ่ม การแช่แข็ง การกวน การแช่หิม ผลไม้หยี ผลไม้ลอยแก้ว การเชื่อมผลไม้

๖๔๒๓๓๓๐๗๐๕ การแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในพื้นที่

(๔ : ๑๙)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ในการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในรูปแบบต่างๆ เช่น ผลไม้กวน ผลไม้แช่อิ่ม เป็นต้น

๒. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในรูปแบบต่างๆ เช่น ผลไม้กวน ผลไม้แช่อิ่ม เป็นต้น

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารประเภทผลไม้ในรูปแบบต่างๆ เช่น การอบ การต้ม การแช่แข็ง การกวน การแช่อิ่ม ผลไม้หยี ผลไม้ลอยแก้ว การเชื่อมผลไม้

๖๔๒๓๓๓๓๙๐๖ การวัดและประเมินผล

(๑ : ๐)

เป็นการวัดผลผู้รับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชาทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถ

๗. ผู้จัดทำหลักสูตร

นายสิทธิพงษ์ อินตา

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

นางชมัยภรณ์ ชื่นจิตร

วิทยากรนอก

๘. ผู้เสนอหลักสูตร



(นายสิทธิพงษ์ อินตา)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

๙. ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายสุขเล็ก อัครวัฒน์)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสุโขทัย