

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขาพนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร**  
**(รหัสหลักสูตร 0920017330303)**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์:**

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจหลักการแปรรูปและถนอมอาหาร
- 1.2 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการแปรรูปอาหารประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ
- 1.3 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 สำเร็จการศึกษาระดับภาคบังคับหรือเทียบเท่า ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.4 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการแปรรูปและถนอมอาหาร
- 3.5 มีสุขภาพดี และร่างกายแข็งแรง เหมาะสมที่จะเข้ารับการฝึกในสาขาอาชีพนั้นๆ ได้ตลอดหลักสูตรการฝึก
- 3.6 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- 3.7 มีความประพฤติดี

**4. วุฒิบัตร:**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร

ชื่อย่อ วพร. พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึก

ทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานแปรรูปและถนอมอาหาร

**5. หัวข้อวิชา :**

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923321401	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
0923321402	หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร	5	-
0923321403	การแปรรูปพืช ผัก และผลไม้	-	6
0923321404	การแปรรูปเนื้อสัตว์	-	6
0923321405	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง	-	6
0923321406	การแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป	-	6
0923329901	การวัดผลและประเมินผล	-	-
	รวม	6	24
		30	

#### 6. เนื้อหาวิชา :

**0923321401      ความปลอดภัยในการทำงาน      (1 : 0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุ  
 และความสูญเสียของอุบัติเหตุ อุบัติภัยและการป้องกันจากการปฏิบัติงานทั่วไป การป้องกันและระงับ  
 อัคคีภัย ไรค้อนเนื่องจากการประกอบอาชีพอุตสาหกรรม หลักการความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน  
 เกี่ยวกับเครื่องจักร ไฟฟ้า สารเคมีและงานก่อสร้าง การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายเพื่อความปลอดภัย  
 ส่วนบุคคล และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การเตือนภัย การแจ้งเหตุ

**0923321402      หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร      (5 : 0)**  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาวิธีการพิจารณาคัดเลือกวัตถุดิบ แนวทางการจัดการวัตถุดิบ วิธีการทำ  
 ความสะอาด วิธีการเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการแปรรูปอาหารวิธีต่าง ๆ ได้แก่ การหมัก  
 เกลือ การรมควัน การใช้วัตถุดิบหิน การใช้สารกันบูด การใช้น้ำตาล การใช้ความร้อน การอบรังสี  
 อาหาร การแช่เยือกแข็ง การตากแห้ง การอบแห้ง

- 0923321403                      การแปรรูปพืช ผัก และผลไม้                      (0 : 6)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตาม  
 มาตรฐานสากลของการแปรรูปพืช ผักและผลไม้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บ  
 รักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการ  
 บรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนด  
 ราคาสำหรับการจำหน่าย
- 0923321404                      การแปรรูปเนื้อสัตว์                      (0 : 6)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตาม  
 มาตรฐานสากลของการแปรรูปเนื้อสัตว์  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บ  
 รักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการ  
 บรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนด  
 ราคาสำหรับการจำหน่าย
- 0923321405                      การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง                      (0 : 6)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตาม  
 มาตรฐานสากลของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บ  
 รักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการ  
 บรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนด  
 ราคาสำหรับการจำหน่าย
- 0923321406                      การแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป                      (0 : 6)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตาม  
 มาตรฐานสากลของการแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป

## คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป วิธีการแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร วิธีการคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

0923329901

การวัดผลและประเมินผล

(0 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกทุกหัวข้อวิชาของหลักสูตร โดยผู้รับการฝึกต้องจัดทำใบงานพร้อมรายละเอียด พร้อมทั้งตอบคำถามตามที่กำหนด

-----