



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ โทร. ๑๑๗

ที่ กปร. ๒๐๘/๒๕๖๒

วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม
เรียน ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี

ด้วยกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ ได้พิจารณาจัดทำหลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน (๓๐ ชั่วโมง) เพื่อใช้ฝึกอบรมโครงการศูนย์ฝึกอบรมเทคโนโลยีขั้นสูงรองรับอุตสาหกรรมแห่งอนาคต ในการดำเนินการฝึกอบรมแรงงานในสถานประกอบการ ผู้ถูกเลิกจ้างผู้ว่างงาน ผู้ประกอบการ SMEs วิสาหกิจชุมชน ที่ขึ้นทะเบียนพาณิชย์ ทะเบียนวิสาหกิจชุมชน และบุคคลทั่วไป จำนวน ๑ สาขา คือ สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม (Processing of pickled mangoes and crystallized mangoes) รายละเอียดหลักสูตร ตามเอกสารแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายเฉลิมพล ศีลาวิเศษ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
แทนผู้อำนวยการกลุ่มงานประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

ที่ รง ๐๔๒๘/..... ๒๕๖๒

อนุมัติ

(นายวิระศักดิ์ แก้วบุตตา)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

25 เม.ย. 2562




หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง
(๓๐ ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพ ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม
(Processing of pickled mangoes and crystallized mangoes)
(รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๓๓๐๕๐๑)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่ /	-
ผู้เขียนหลักสูตร	นางเพลินพิศ แจ้งโพธิ์นาค
ผู้เสนอ	นายคำสอน วงษ์หาฤทธิ์
ผู้เห็นชอบ	นายเฉลิมพล ศีลาวิเศษ
ผู้อนุมัติ	นายวิระศักดิ์ แก้วบุคดา
วันที่อนุมัติ	๒๕ เมษายน ๒๕๖๒

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๒๕ เม.ย. ๖๒
	สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม	แก้ไขครั้งที่	-
	รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๓๓๐๕๐๑	หน้า	จาก ๒ - ๕

หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน เทคโนโลยีขั้นสูง สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม

(รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๓๓๐๕๐๑)
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์


- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกเพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถคัดเลือกชนิดของผลไม้และวัตถุดิบอื่นๆในการผลิต
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถผลิตผลไม้ดอง และแช่อิ่มได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึงกระบวนการตรวจสอบคุณภาพด้านต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ โดยใช้เครื่องมืออย่างง่าย เทคโนโลยีที่ใช้ในการบรรจุ และมาตรฐานที่ควรทราบและปฏิบัติตามของผลิตภัณฑ์

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคความรู้และภาคทักษะ รวมระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะได้รับวุฒิบัตร

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- ๓.๒ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป
- ๓.๓ ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- ๓.๔ เป็นผู้ประกอบการ SMEs , วิสาหกิจชุมชน ที่ขึ้นทะเบียนพาณิชย์ และทะเบียนวิสาหกิจชุมชน และบุคคลทั่วไป
- ๓.๕ มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๒๕ เม.ย. ๖๒
	สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม	แก้ไขครั้งที่	-
	รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๓๓๐๕๐๑	หน้า	จาก ๓ - ๕

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม

ชื่อย่อ วพร. สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะ ได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม (๓๐ ชั่วโมง)

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔๑๒๓๓๑๐๕๐๑	การชั่ง ตวง วัด	๓	-
๔๑๒๓๓๓๐๕๐๑	การคัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป	๓	๓
๔๑๒๓๓๓๐๕๐๒	การดอง และการแช่อิ่ม	๓	๖
๔๑๒๓๓๓๐๕๐๓	การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุ และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์	๓	๖
๔๑๒๓๓๓๙๙๐๑	การวัดผลและประเมินผล	๑	๒
	รวม	๑๓	๑๗
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๔๑๒๓๓๑๐๕๐๑ การชั่ง ตวง วัด


(๓ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา.

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การใช้อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง วัดที่ถูกต้อง ตลอดจนความปลอดภัยและข้อควรระวัง

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๒๕ เม.ย. ๖๒
	สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม	แก้ไขครั้งที่	-
	รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๓๓๐๕๐๑	หน้า	จาก ๔ - ๕

๔๑๒๓๓๓๐๕๐๑ การคัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป

(๓ : ๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถคัดเลือกชนิดของผลไม้และวัตถุดิบอื่นๆในการผลิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกผลไม้ที่จะนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ และการคัดเลือกวัตถุดิบประกอบอื่นๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะที่ดี

๔๑๒๓๓๓๐๕๐๒ การดอง และการแช่อิ่ม

(๓ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถผลิตผลไม้ดอง และแช่อิ่มได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกระบวนการดอง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ดอง สูตรและส่วนประกอบที่ใช้ในการดอง ภาชนะที่ใช้ในการเก็บรักษาอาหารที่ดอง และศึกษาความรู้เกี่ยวกับกระบวนการแช่อิ่ม การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแช่อิ่ม สูตรและส่วนประกอบที่ใช้ในการแช่อิ่ม ภาชนะที่ใช้ในการเก็บรักษาอาหารแช่อิ่ม บรรจุภัณฑ์ที่ควรใช้เพื่อปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

๔๑๒๓๓๓๐๕๐๓ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุ และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

(๓ : ๖)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึงกระบวนการตรวจสอบคุณภาพด้านต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ โดยใช้เครื่องมืออย่างง่าย เทคโนโลยีที่ใช้ในการบรรจุ และมาตรฐานที่ควรทราบและปฏิบัติตามของผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกระบวนการตรวจสอบคุณภาพด้านต่างๆของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร และมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค การบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์และเครื่องมือที่เหมาะสม ตลอดจนมาตรฐานความปลอดภัยที่ควรศึกษาเพื่อให้สามารถต่อยอดเป็นธุรกิจได้ เช่น อย., GMP, HACCP เป็นต้น



กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน	วันที่อนุมัติ	๒๕ เม.ย. ๖๒
สาขา การแปรรูปมะม่วงดองและมะม่วงแช่อิ่ม	แก้ไขครั้งที่	-
รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๘๗๓๓๐๕๐๑	หน้า	จาก ๕ - ๕

๔๑๒๓๓๓๓๙๙๐๑ การวัดผลและประเมินผล

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อทดสอบความรู้ที่ได้รับทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ

ลงนาม *เพลินพิศ*ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางเพลินพิศ แจ้งโพธิ์นาค)

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

ลงนาม *Sant*ผู้เสนอหลักสูตร

(นายคำสอน วงษ์หาฤทธิ์)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ช๓

ลงนาม..... *เฉลิมพล*ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเฉลิมพล ศิลาวิเศษ)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..... *วิระศักดิ์*ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวิระศักดิ์ แก้วบุตดา)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี

25 เม.ย. 2562