



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน โทร ๑๒๑ - ๑๒๔

ที่ สส.๐๖๓๗/๒๕๕๘

วันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขากระบวนการผลิตวุ้นทางจระเข้ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ด้วยศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ได้จัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขากระบวนการผลิตวุ้นทางจระเข้ โดยมีระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง เพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะในการทำงานให้กับแรงงานในสถานประกอบการและผู้สนใจทั่วไป รวมถึงเป็นการยกระดับศักยภาพกำลังแรงงานให้เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน

ฝ่ายส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขากระบวนการผลิตวุ้นทางจระเข้ เพื่อใช้ดำเนินการฝึกอบรมต่อไป รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวสุภาศินี อินทร์ศรี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

(นายจำเนียร ขาวจันทร์)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา กระบวนการผลิตว่านหางจระเข้
(Aloe Vera Production)
(รหัสหลักสูตร ๗๗๒๐๐๑๖๒๖๐๑)
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

๑. วัตถุประสงค์:

๑.๑ เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะการผลิตว่านหางจระเข้ได้อย่างถูกต้อง โดยเน้นการพัฒนาทักษะที่สำคัญ เช่น การตัดแต่งว่าน การสไลด์แผ่นว่าน การล้างว่าน การเลือกชิ้นว่าน เป็นต้น

๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และข้อกำหนดของระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารที่สำคัญ อาทิ GMP และ HACCP รวมถึงแนวทางการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตว่านหางจระเข้

๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในกระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ได้อย่างถูกต้อง

๑.๔ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในบรรยากาศของการทำงานจริงภายหลังการฝึกอบรม

๒. ระยะเวลาการฝึก:

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก:

๓.๑ เป็นแรงงานในสถานประกอบการ

๓.๒ มีสุขภาพดีและร่างกายแข็งแรง เหมาะที่จะเข้ารับการฝึกได้ตลอดทั้งหลักสูตร

๓.๓ ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษหรือโรคติดต่อร้ายแรง

๓.๔ มีความประพฤติดี

๔. วุฒิบัตร:

ชื่อเต็ม: วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน กระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ (Aloe Vera Production)

ชื่อย่อ: วพร. กระบวนการผลิตว่านหางจระเข้

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึก

ทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. กระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ (Aloe Vera Production)

๕. หัวข้อวิชา:

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๑	กระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ในโรงงานอุตสาหกรรม	๑	-
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๒	ระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	๒	-
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๓	การเลือกใช้เครื่องมือในการผลิตว่านหางจระเข้	๒	-
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๔	การจัดเตรียมว่านหางจระเข้	๑	๔
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๕	การปอกเปลือกและตัดแต่งว่านหางจระเข้	๑	๔
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๖	การคัดเลือกชิ้นว่านหางจระเข้	๑	๔
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๗	การบรรจุว่านหางจระเข้	๑	๔
๗๗๒๒๖๓๐๑๐๘	กระบวนการฆ่าเชื้อและการเก็บรักษาว่านหางจระเข้	๑	๔
		๑๐	๒๐
	รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาหลักสูตร:

๗๗๒๒๖๓๐๑๐๑ กระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ในโรงงานอุตสาหกรรม (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ในภาพรวมของโรงงานอุตสาหกรรมได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ในภาพรวมของโรงงานอุตสาหกรรม ตั้งแต่กระบวนการรับว่านหางจระเข้ดิบ จนถึงกระบวนการเก็บรักษาว่านหางจระเข้กระป๋อง/ถุงก่อนการส่งมอบให้กับลูกค้า

๗๗๒๒๖๓๐๑๐๒ ระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (๒ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และข้อกำหนดของระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารที่สำคัญ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ ข้อกำหนดเกี่ยวกับวิธีในการผลิตอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ISO ๙๐๐๑ ISO ๒๒๐๐๐ และแนวทางในการป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตว่านหางจระเข้

๗๗๒๒๒๖๓๐๑๐๓ การเลือกใช้เครื่องมือในการผลิตว่านหางจระเข้ (๒ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตว่านหางจระเข้ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือที่จำเป็นในกระบวนการผลิต การเลือกใช้เครื่องมือในกระบวนการผลิต อุปกรณ์ป้องกันอันตรายในกระบวนการผลิต การตรวจความพร้อมของเครื่องมือก่อนการใช้งาน วิธีการเก็บรักษาเครื่องมือ และแนวทางการจัดการเครื่องมือที่ไม่พร้อมใช้งาน

๗๗๒๒๒๖๓๐๑๐๔ การจัดเตรียมว่านหางจระเข้ (๑ : ๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และทักษะในการจัดเตรียมว่านหางจระเข้ก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการคัดเลือกว่านหางจระเข้ การสังเกตลักษณะภายนอกของว่านหางจระเข้ที่ไม่ควรนำเข้าสู่กระบวนการผลิต กระบวนการในการลำเลียงว่านหางจระเข้ การลดความสูญเสียที่อาจจะเกิดขึ้นก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต

๗๗๒๒๒๖๓๐๑๐๕ การปกปกป้องและตัดแต่งว่านหางจระเข้ (๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และทักษะในการปกปกป้องและตัดแต่งว่านหางจระเข้ได้อย่างถูกวิธีและลดความสูญเสียที่อาจจะเกิดขึ้นได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการปกปกป้องว่านหางจระเข้ การตัดแต่งว่าน การสไลด์แผ่นว่าน ประเภทของยางในเนื้อว่าน การผลิตว่านลูกเต๋า การเลือกขึ้นว่าน และเทคนิคในการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานได้อย่างรวดเร็ว

๗๗๒๒๒๖๓๐๑๐๖ การคัดเลือกขึ้นว่านหางจระเข้ (๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และทักษะในการคัดเลือกขึ้นว่านหางจระเข้ก่อนการบรรจุใส่กระป๋อง/ถุงได้อย่างถูกวิธี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะสีของขึ้นว่านหางจระเข้ที่ผ่านการปกปกป้องและตัดแต่ง วิธีการคัดแยกขึ้นว่านที่ไม่ได้คุณภาพ และเทคนิคในการตรวจสอบคุณภาพขึ้นว่านก่อนการบรรจุ

๗๗๒๒๒๖๓๐๑๐๗ การบรรจุว่านทางจระเข้ (๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และทักษะเกี่ยวกับขั้นตอนการบรรจุว่านทางจระเข้กระป๋อง/ถุงได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับขั้นตอนการบรรจุว่านทางจระเข้ใส่กระป๋อง/ถุง การแช่สารละลายและลวกชิ้นว่าน การบรรจุว่านใส่กระป๋อง/ถุง การเติมน้ำเชื่อมก่อนการบรรจุ การฉีกฝักปกป้อง เทคนิคในการตรวจสอบว่านทางจระเข้กระป๋อง/ถุงที่ผ่านการปิดผนึกอย่างรวดเร็ว

๗๗๒๒๒๖๓๐๑๐๘ กระบวนการฆ่าเชื้อและการเก็บรักษาว่านทางจระเข้ (๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และทักษะเกี่ยวกับกระบวนการฆ่าเชื้อและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ว่านทางจระเข้ก่อนการส่งมอบให้ลูกค้าได้อย่างเหมาะสม

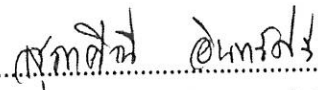
คำอธิบายรายวิชา


ศึกษาความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับขั้นตอนในกระบวนการฆ่าเชื้อ ระดับความร้อนในการฆ่าเชื้อ การจัดเก็บว่านทางจระเข้กระป๋อง/ถุงที่ผ่านการฆ่าเชื้อ การติดตามผลผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษาว่านทางจระเข้กระป๋องก่อนการส่งมอบให้กับลูกค้า

ผู้จัดทำหลักสูตร :

- ๑. นางสาวจรรุณี เอี่ยมทราย ตำแหน่ง พนักงานประจำสำนักงาน
- ๒. นางสาวรวีร์ ชูแก้ว ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม  ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางสาวจรรุณี เอี่ยมทราย)
 พนักงานประจำสำนักงาน

ลงนาม  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นางสาวสุภาศิณี อินทร์ศรี)
 หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม  ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นายจำเนียร ขาวจันทร์)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์