



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้

และสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

(Processing and Product Development Vegetables

Fruits and Herbs for Health)

รหัสหลักสูตร 5022016260105

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางณัฐมน ปัทมะสุคนธ์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่	
วันที่อนุมัติ...../...../.....	จำนวน.....6.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/2565

การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้ และสมุนไพรเพื่อสุขภาพ (Processing and Product Development Vegetables Fruits and Herbs for Health)

รหัสหลักสูตร 5022016260105

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในงานต่อการประกอบอาชีพด้านการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้ และสมุนไพรเพื่อสุขภาพ สามารถปฏิบัติงานได้ ดังนี้ โดยสามารถ

1.1 มีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัย ข้อกำหนดและกฎเกณฑ์สำหรับการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้ และสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้

1.2 คัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบขั้นต้น และเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการแปรรูป ได้อย่างเหมาะสม

1.3 แปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้และสมุนไพรเพื่อสุขภาพได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพหรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง

3.2 มีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

3.3 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้ และสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

ชื่อย่อ : วพร. การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผัก ผลไม้ และสมุนไพรเพื่อสุขภาพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5022619801	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
5022620201	การคัดเลือก/การเตรียมวัตถุดิบขั้นต้น การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือในการแปรรูป	1	0
5022619802	การผลิตกัมมี่เยลลี่	1	5
5022619803	การผลิตไอกรีมไขมันต่ำ/ไอกรีมผลไม้ตามฤดูกาล	2	5
5022619804	การผลิตแยมแคลเลอรี่ต่ำ แยมผลไม้ชนิดแผ่น	1	5
5022610201	การผลิต ผัก ผลไม้ สมุนไพรกรอบ	1	6
5022619901	การประเมินผล	1	1
รวม		8	22
		30	

6. เนื้อหาวิชา

5022619801 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน มีความรู้ในการคัดเลือกวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการแปรรูป มาตรฐานผลิตภัณฑ์การแปรรูป เช่น GMP

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาชนิด การทำความสะอาด การตกแต่งเบื้องต้นของวัตถุดิบ และการใช้งานของเครื่องมือและอุปกรณ์การแปรรูป

5022620201 การคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบขั้นต้น การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ (1 : 0)

ในการแปรรูป

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก คัดเลือก เตรียมวัตถุดิบขั้นต้น เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการแปรรูปได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบขั้นต้น การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือในการแปรรูปและเก็บรักษาอย่างถูกวิธี



5022619802 การผลิตกัมมีเยลลี่ (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก ทราบถึงกระบวนการ ขั้นตอนการผลิตกัมมีเยลลี่ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่ถูกต้อง เหมาะสม และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการสกัด การปรุงส่วนผสม และการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่จาก น้ำผัก ผลไม้ และสมุนไพร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ สภาวะการเก็บรักษาที่เหมาะสม การอัดแก๊สไนโตรเจน การเลือกใช้วัตถุดิบอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสกัด การปรุงส่วนผสม และการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่จาก น้ำผัก ผลไม้ และ สมุนไพร การอัดแก๊สไนโตรเจน การใช้วัตถุดิบอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์

5022619803 การผลิตไอกริมไขมันต่ำ ไอกริมผลไม้ตามฤดูกาล (2 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก ทราบถึงกระบวนการขั้นตอน การผลิตไอกริมไขมันต่ำ ไอกริมผลไม้ตาม ฤดูกาล การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ถูกต้อง เหมาะสม และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการสกัด การปรุง ส่วนผสม การปั่นไอกริม การบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมและการแช่แข็งและการเก็บรักษาไอกริมไขมันต่ำ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับกระบวนการสกัด ปรุงส่วนผสม การปั่นไอกริม การบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมและการแช่แข็งและการเก็บรักษาไอกริมไขมันต่ำ เช่น สับปะรด มะม่วง ทุเรียน สตอเบอร์รี่ เป็นต้น

5022619804 การผลิตแยมแคลลอลี่ต่ำ และแยมชนิดแผ่น (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถ เรียนรู้วิธีการผลิตแยมแคลลอลี่ต่ำ และแยมชนิดแผ่นได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ วิธีการผลิตแยมแคลลอลี่ต่ำ และแยมชนิดแผ่น การเตรียมสูตร ส่วนผสม ขั้นตอนการบรรจุ บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ และการผลิตแยมแคลลอลี่ต่ำ แยม ชนิดแผ่น จากผัก ผลไม้ และสมุนไพร เช่น ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว สับปะรด มะม่วง สตอเบอร์รี่ กระจับแดง ลูกหว้า พริกหยวก ขิง กระจับแดง เป็นต้น



5022610201 การผลิต ฝัก ผลไม้ สมุนไพรกรอบ (1 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถรู้วิธีการผลิต ฝัก ผลไม้ สมุนไพรกรอบได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของวัตถุดิบที่สามารถนำมาผลิต ฝัก ผลไม้ สมุนไพรกรอบได้ เช่น กัลฉ่าย แก้วมังกร ลำไย ลิ้นจี่ กระจับปี่เขียว เห็ด ฟักทอง ใบชะพลู พริกหยวก แครอท ปืทรูท มันเทศ ขนุน ทุเรียน เป็นต้น ประเภทของวิธีการผลิต ฝัก ผลไม้ สมุนไพรกรอบ เช่น การอบด้วยเตาอบ เตาไมโครเวฟ ตู้อบลมร้อน ตู้อบสุญญากาศ โคมพลังงานแสงอาทิตย์ การทอด การทอดด้วยระบบสุญญากาศ ตู้อบแห้งแบบแช่เยือกแข็ง เป็นต้น การคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบขั้นต้น การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือในการแปรรูป และเก็บรักษาอย่างถูกวิธี ศึกษาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ สภาพะการเก็บรักษาที่เหมาะสม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบฝัก ผลไม้ สมุนไพรขั้นต้น เช่น การทำความสะอาด การตัดแต่ง การลวก การนึ่ง การใช้สารเคมีเพื่อปรับคุณภาพของวัตถุดิบ และการแช่แข็ง เป็นต้น การผลิตฝัก ผลไม้ สมุนไพรกรอบ การบรรจุ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมการเก็บรักษา


5022619901 การวัดและประเมินผล (1 : 1)

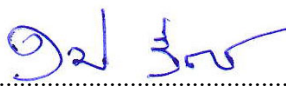
ประเมินความรู้โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติหลังการฝึกอบรม




คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้
2. ผศ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
3. ผศ.ดร.ธีระพล เสนพันธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
4. นายประภัสสร วังศรี ผู้อำนวยการกลุ่มงานประเมินรับรองความรู้และความสามารถ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
5. นางสาววัฒนาพร วงศรี ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3 สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
6. นางสาวนวรรณ สวัสดิ์วานุกร ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
7. นางสาวพรทิพย์ นันตะพาน นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวณัฐยาภรณ์ เวียงทอง)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน ชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายคมธัช รัตนคช)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางณัฐมน ปัทมะสุนทร)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

