



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร เทคนิคการตัดและคัดแยกผลทุเรียน  
(Techniques for Durian Sorting and Cutting)  
รหัสหลักสูตร 2320016260201

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตราด กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวธนกร นวนน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตราด	
วันที่อนุมัติ 10/มี.ค./2565	จำนวน...6...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-.../...-...

การฝึกยกกระดับฝีมื้อ  
หลักสูตร เทคนิคการตัดและค้ดแยกผลทุเรียน  
(Techniques for Durian Sorting and Cutting)

รหัสหลักสูตร 2320016260201

สำนักงานพัฒนาฝีมื้อแรงงานตราด กรมพัฒนาฝีมื้อแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงานสาขาอาชีพการตัดและค้ดแยกผลทุเรียน โดยสามารถ

1.1 อธิบายเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการตัดทุเรียนได้

1.2 วางแผนจัดเตรียมเครื่องมือ กระบวนการตัดทุเรียนตามหลักการที่ถูกต้อง

1.3 ปฏิบัติงานการจัดเรียงผลทุเรียนสำหรับขนส่งอย่างมีประสิทธิภาพ

1.4 นำความรู้ ทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานตัดและค้ดแยกผลทุเรียนให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมื้อแรงงานหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาในการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 เป็นกลุ่มเกษตรกร และกลุ่มแรงงานค้ดถิ่นที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส โควิด 2019

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมื้อแรงงาน หลักสูตร เทคนิคการตัดและค้ดแยกผลทุเรียน

ชื่อย่อ : วพร. เทคนิคการตัดและค้ดแยกผลทุเรียน

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมื้อแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2322610401	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
2322610402	จรรยาบรรณและจิตสำนึกในอาชีพ	1	0
2322630401	กฎหมายที่เกี่ยวข้องและบทลงโทษ	1	0
2322630402	เรียนรู้ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสายพันธุ์ทุเรียนเบื้องต้น	1	0
2322630403	อุปกรณ์และเครื่องมือตัดทุเรียนและการดูแลรักษา	1	1
2322630404	การสังเกตผลทุเรียนแก่ และการนับอายุของผลทุเรียนแต่ละสายพันธุ์	1	4
2322630405	เทคนิควิธีการตัดผลทุเรียนให้ได้คุณภาพ	1	9
2322630406	การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวและการจัดเรียงผลทุเรียนเพื่อขนส่ง	1	5
2322639901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		9	21
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา

2322610401 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานการตัดและคัดแยกผลทุเรียน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน อันตรายต่าง ๆ จากการปฏิบัติงาน หรือจากการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ รวมถึงการป้องกันอันตรายอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้จากการปฏิบัติงาน ขั้นตอนการปฏิบัติที่เสี่ยงอันตราย เช่น การขึ้นตัดผลทุเรียนในที่สูง การป้องกันอันตรายทั้งในการปฏิบัติงานและการใช้เครื่องมืออุปกรณ์

2322610402 จรรยาบรรณและจิตสำนึกในอาชีพ (1 : 0)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับจรรยาบรรณ สร้างจิตสำนึกในอาชีพ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับจรรยาบรรณ สร้างจิตสำนึกในอาชีพ และมีคุณธรรมจริยธรรมอยู่ในตน การตระหนักถึงความสำคัญของการได้รับมอบหมาย หรือได้รับคำสั่งในการตัดทุเรียนที่ระดับความแก่สุกระดับใดระดับหนึ่ง เพื่อรักษาคุณภาพของทุเรียนให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค หรือตามใบสั่งตัดของล้งเพื่อการส่งออก มิให้มีทุเรียนอ่อนปะปน





- 2322630401 กฎหมายที่เกี่ยวข้องและบทลงโทษ** (1 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและบทลงโทษในการไม่ปฏิบัติตามเกี่ยวกับการตัดผลทุเรียนอ่อน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและบทลงโทษ บทกำหนดการลงโทษทางกฎหมายสำหรับผู้ตัดผลทุเรียนอ่อน เรียนรู้ประมวลกฎหมายอาญาและพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ เพื่อช่วยสกัดกั้นการตัดทุเรียนอ่อนในแหล่งพื้นที่ที่สำคัญ
- 2322630402 เรียนรู้ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสายพันธุ์ทุเรียนเบื้องต้น** (2 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสายพันธุ์ทุเรียนต่าง ๆ เบื้องต้น เพื่อประโยชน์ต่อการปฏิบัติงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสายพันธุ์ทุเรียนสายพันธุ์ต่าง ๆ ข้อแตกต่างของแต่ละสายพันธุ์ ลักษณะเด่น ลักษณะด้อยของแต่ละสายพันธุ์ โดยศึกษาจาก ใบ ราก ดอก ผล เพื่อนำความรู้มาวิเคราะห์ในการปฏิบัติงานได้
- 2322630403 อุปกรณ์และเครื่องมือตัดทุเรียนและการดูแลรักษา** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือตัดทุเรียนตลอดถึงการดูแลรักษา ให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา และปลอดภัย  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือตัดทุเรียน ประเภทต่าง ๆ เช่น มีดพับ บันได ด้ามยึด กรรไกรตัดหนีบ กระจสบ เขือก เป็นต้น การบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่สามารถพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุดและปลอดภัยในการปฏิบัติงาน  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือตัดทุเรียน ประเภทต่าง ๆ เช่น มีดพับ บันได ด้ามยึด กรรไกรตัดหนีบ กระจสบ เขือก เป็นต้น การบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่สามารถพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุดและปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
- 2322630404 การสังเกตผลทุเรียนแก่ และการนับอายุของผลทุเรียนแต่ละสายพันธุ์** (1 : 4)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการสังเกตผลทุเรียนแก่ และวิธีการนับอายุของผลทุเรียนแต่ละสายพันธุ์เพื่อการตัดผลให้ได้คุณภาพ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับการสังเกตผลทุเรียนเมื่อแก่ โดยพิจารณาจาก สีเปลือก ก้านผล ปลายหนาม รอยแยก เทคนิคการชิมปลิง และการเคาะเปลือกเพื่อฟังเสียง วิธีการนับอายุของทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของทุเรียนเช่น อุณหภูมิ ความชื้น เป็นต้น การสังเกตระยะเนื้อ 1 เนื้อ 2 เนื้อ 3 เปอร์เซ็นการสุกแก่ของผลทุเรียน การจดบันทึกข้อมูลเพื่อใช้ในการคำนวณและพิจารณาการตัดผลทุเรียนให้ได้คุณภาพ



ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสังเกตผลทุเรียนเมื่อแก่ โดยพิจารณาจาก สีเปลือก ก้านผล ปลายหนาม รอยแยก เทคนิคการชิมปลิง และการเคาะเปลือกเพื่อฟังเสียง วิธีการนับอายุของทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของทุเรียนเช่น อุณหภูมิ ความชื้น เป็นต้น การสังเกตระยะเนื้อ 1 เนื้อ 2 เนื้อ 3 เปอร์เซ็นการสุกแก่ของผลทุเรียน การจดบันทึกข้อมูลเพื่อใช้ในการคำนวณและพิจารณาการตัดผลทุเรียนให้ได้คุณภาพ

#### 2322630405 เทคนิควิธีการตัดผลทุเรียนให้ได้คุณภาพ

(1 : 9)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับเทคนิคต่าง ๆ ในการตัดผลทุเรียนให้ได้คุณภาพ ตรงตามความต้องการของตลาดและผู้บริโภค

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีและเทคนิคการตัดผลทุเรียน การวัดระยะการตัดปลิงของก้านผล การส่งหรือโยนผลทุเรียนให้คนรับการสังเกตผลทุเรียนเมื่อแก่ โดยพิจารณาจาก สีเปลือก ก้านผล ปลายหนาม รอยแยก เทคนิคการชิมปลิง และการเคาะเปลือกเพื่อฟังเสียง วิธีการนับอายุของทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของทุเรียนเช่น อุณหภูมิ ความชื้น เป็นต้น การจดบันทึกข้อมูลเพื่อใช้ในการคำนวณ และพิจารณาการตัดผลทุเรียนให้ได้คุณภาพ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีและเทคนิคการตัดผลทุเรียน การวัดระยะการตัดปลิงของก้านผล การส่งหรือโยนผลทุเรียนให้คนรับการสังเกตผลทุเรียนเมื่อแก่ โดยพิจารณาจาก สีเปลือก ก้านผล ปลายหนาม รอยแยก เทคนิคการชิมปลิง และการเคาะเปลือกเพื่อฟังเสียง วิธีการนับอายุของทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของทุเรียนเช่น อุณหภูมิ ความชื้น เป็นต้น การจดบันทึกข้อมูลเพื่อใช้ในการคำนวณ และพิจารณาการตัดผลทุเรียนให้ได้คุณภาพ

#### 2322630406 การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว การคัดแยกและการจัดเรียงผลทุเรียนเพื่อขนส่ง

(1 : 5)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผลทุเรียน การคัดแยกและสามารถจัดเรียงผลทุเรียนเพื่อขนส่งต่อไปยังผู้รับซื้อหรือผู้บริโภคได้

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเก็บเกี่ยวและการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวที่ดีและถูกต้องเหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการคัดแยกคุณภาพของผลทุเรียน การพิจารณารูปร่างของทุเรียน ทุเรียนที่ถูกโรคและแมลงทำลาย โดยสามารถจัดขนาดและชั้นคุณภาพ สามารถจำแนกได้ตามขนาดทางการค้า ขนาดน้ำหนักทุเรียน แยกตามพันธุ์ทุเรียนตามมาตรฐานสากล เทคนิคและกระบวนการทำความสะอาดและควบคุมโรค การใช้สารเคมีต่าง ๆ สำหรับ จุ่มน้ำยา ป้ายข้าวและทำความสะอาดผลทุเรียน การจัดเรียงเพื่อขนส่งต่อไปยังผู้รับซื้อหรือผู้บริโภคโดยมิให้เกิดความเสียหายต่อผลผลิต

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเก็บเกี่ยวและการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวที่ดีและถูกต้องเหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการคัดแยกคุณภาพของผลทุเรียน การพิจารณารูปร่างของทุเรียน ทุเรียนที่ถูกโรคและแมลงทำลาย โดยสามารถจัดขนาดและชั้นคุณภาพ สามารถจำแนกได้ตามขนาดทางการค้า ขนาดน้ำหนักทุเรียนแยกตามพันธุ์ทุเรียนตามมาตรฐานสากล เทคนิคและกระบวนการทำความสะอาดและควบคุมโรค การใช้สารเคมีต่าง ๆ สำหรับ จุ่มน้ำยา ป้ายข้าวและทำความสะอาดผลทุเรียน การจัดเรียงเพื่อขนส่งต่อไปยังผู้รับซื้อหรือผู้บริโภคโดยมิให้เกิดความเสียหายต่อผลผลิต





2322639901 การวัดและประเมินผล

(1 : 2)

ประเมินความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ


## คณะผู้ร่วมจัดทำหลักสูตร

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. นายชยุตฤทธิ นนทแก้ว      | เกษตรจังหวัดตราด   |
| 2. นายพินิจ กัลยาศิลป์      | ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรจันทบุรี                      |
| 3. นายสมพงษ์ เจริญรุ่งเรือง | ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี                                |
| 4. นายพีรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล  | นักวิจัยชำนาญการ<br>ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี                       |
| 5. นายบรรจง บุญวาที         | ผู้แทนชาวสวนทุเรียน  |
| 6. นายโกศล บุญบุญปัญญา      | ผู้แทนชาวสวนทุเรียน  |
| 7. นายศุภกิจ รัตนา          | ผู้แทนชาวสวนทุเรียน  |
| 8. นายการะเกษ สัมเวียนทอง   | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ<br>สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตราด |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายการะเกษ สัมเวียนทอง)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวธนกร นวนน)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตราด

