



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร มาตรฐานผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์และการตลาดวิธีใหม่
(New Normal Organic Food Production Standards and
New Marketing Methods)

รหัสหลักสูตร 9220016260103

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายปกรณ์ ศรีเพชร สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง	
วันที่อนุมัติ ๒๔/ม.ค./๒๕๖๕	จำนวน....8....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...-.../...-...

การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร มาตรฐานผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์และการตลาดวิถีใหม่

(New Normal Organic Food Production Standards and New Marketing Methods)

รหัสหลักสูตร 9220016260103

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ การผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์และการตลาดวิถีใหม่ โดยสามารถ

- 1.1 นำมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ (มทก.) มาปรับใช้เพื่อเพาะปลูกพืชเกษตรอินทรีย์อย่างปลอดภัย
- 1.2 นำเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ตามมาตรฐานการขอรับเครื่องหมายมาตรฐานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และนำกระบวนการผลิตแบบการบรรยายลักษณะงาน (Job Description) มาใช้ควบคุมการผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์อย่างปลอดภัย
- 1.3 คำนวณต้นทุนการผลิต สินค้าผลิตภัณฑ์อาหารเกษตรอินทรีย์ และจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่ายเบื้องต้นได้
- 1.4 นำหลักการตลาด และวิธีการขายแบบออนไลน์ มาใช้ในวางแผนการผลิตแบบทันเวลา (Just – in - Time) เพื่อเลือกช่องทางการจำหน่าย และการทำการตลาดในอนาคต

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 ผู้ที่กำลังศึกษาในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง หรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 เป็นผู้ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.3 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.4 เป็นผู้ที่มีสภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ มีความประพฤติดี สามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร มาตรฐานผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์และการตลาดวิถีใหม่
ชื่อย่อ วพร. มาตรฐานผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์และการตลาดวิถีใหม่

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



๖. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
9222610201	การปฏิบัติในแปลงตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์	0.5	1
9222610401	การป้องกันการปนเปื้อนตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์	0.5	1
9222610202	การเลือกใช้ปัจจัยการผลิตตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์	0.5	1
9222610402	การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์	0.5	1
9222649801	การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรสู่การขอรับเครื่องหมายมาตรฐาน คณะกรรมการอาหารและยา	1	4
9222630401	ขั้นตอนและกระบวนการผลิตแบบการบรรยายลักษณะงาน (Job Description)	1	3
9222630402	การควบคุมการผลิตด้วย % Yield และการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน	1	1
9222610403	การผลิตแบบทันเวลาพอดี (Just - in - Time)	1	1
9222619801	การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย เบื้องต้น	1	2
9222640101	การทำตลาดสำหรับจำหน่ายสินค้า	3	0
9222640102	การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	1	1
9222619901	การวัดและประเมินผล	1	2
	รวม	12	18
		30	

6. เนื้อหาวิชา

9222610201 การปฏิบัติในแปลงตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ (0.5 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติในแปลงตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเพาะปลูกแบบผสมผสาน การจัดการและรักษาสมดุลระบบนิเวศแบบพึ่งพาตนเอง การเพาะปลูกพืชหมุนเวียน การเพาะปลูกในแปลงตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ ได้ตามหลักการ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการแปลงเพาะปลูกตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์



9222610401 การป้องกันการปนเปื้อนตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ (0.5 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนในการเพาะปลูกตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมี การขจัดมลพิษบริเวณแปลงเพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ และการป้องกันศัตรูพืชด้วยวิธีการทางธรรมชาติ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมี การขจัดมลพิษบริเวณแปลงเพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ และการป้องกันศัตรูพืชด้วยวิธีการทางธรรมชาติ

9222610202 การเลือกใช้ปัจจัยการผลิตตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ (0.5 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเลือกปัจจัยการผลิตตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิด ประเภท ของปัจจัยในการเพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ อาทิ การเลือกใช้พันธุ์พืชที่ไม่มีการตัดแต่งพันธุกรรม การเลือกอินทรีย์วัตถุสำหรับพืช การเลือกวัสดุจากธรรมชาติทดแทนวัสดุจากนาโน เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกชนิด ประเภท ใช้พันธุ์พืชที่ไม่มีการตัดแต่งพันธุกรรม การเลือกอินทรีย์วัตถุสำหรับพืช การเลือกวัสดุจากธรรมชาติทดแทนวัสดุจากนาโน เป็นต้น

9222610402 การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ (0.5 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ วิธีการจัดการแปลงปลูกหลังการเก็บเกี่ยวโดยคำนึงถึงการใช้วิธีการทางธรรมชาติ ไม่สร้างมลพิษและประหยัดต้นทุน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ วิธีการจัดการแปลงปลูกหลังการเก็บเกี่ยวโดยคำนึงถึงการใช้วิธีการทางธรรมชาติ ไม่สร้างมลพิษและประหยัดต้นทุน วิธีการปฏิบัติหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตรตามมาตรฐานการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์



9222649801 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรสู่การขอรับเครื่องหมายมาตรฐานคณะกรรมการอาหารและยา (1 : 4)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรสู่การขอรับเครื่องหมายมาตรฐานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการองค์ประกอบตามหลักโภชนาการ ค่าจำกัดความ ขั้นตอนการปฏิบัติ และประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายมาตรฐานคณะกรรมการอาหารและยา วิธีการปฏิบัติสู่การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรอินทรีย์ ตามขั้นตอนวิธีการขอรับเครื่องหมายมาตรฐานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ประกอบด้วย สภาพแวดล้อม เครื่องมือ อุปกรณ์ การสุขาภิบาล การรักษาความสะอาดบริเวณผลิต และการสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันประจำตัว

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติสู่การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรอินทรีย์ ตามขั้นตอนวิธีการขอรับเครื่องหมายมาตรฐานคณะกรรมการอาหารและยา การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ประกอบด้วย สภาพแวดล้อม เครื่องมือ อุปกรณ์ การสุขาภิบาลการรักษาความสะอาดบริเวณผลิต และการสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันประจำตัว ตามผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายมาตรฐานคณะกรรมการอาหารและยา

9222630401 ขั้นตอนและกระบวนการผลิตแบบการบรรยายลักษณะงาน (Job Description) (1 : 3)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเขียนบรรยายลักษณะงาน (Job Description) และการวางแผนการทำงาน การกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการวิเคราะห์งาน การวางแผนกระบวนการผลิต แบบการบรรยายลักษณะงาน (Job Description) ประกอบด้วย การวางแผน การกำหนดขอบเขตงาน การระบุความชัดเจนของงาน และการรวบรวมข้อมูล สำหรับการผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์อย่างปลอดภัย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการวิเคราะห์งาน การวางแผนกระบวนการผลิต แบบการบรรยายลักษณะงาน (Job Description) ประกอบด้วย การวางแผน การกำหนดขอบเขตงาน การระบุความชัดเจนของงาน และการรวบรวมข้อมูล สำหรับการผลิตอาหารเกษตรอินทรีย์อย่างปลอดภัย

9222630402 การควบคุมการผลิตด้วย % Yield และการเพิ่มผลิตภาพแรงงาน (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการควบคุมการผลิต % Yield การหาค่าประสิทธิภาพการผลิต และการลดความสูญเสียวงจรการผลิตได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการควบคุมการผลิต การคำนวณร้อยละของผลผลิต (% Yield) การหาปัจจัยการผลิต (Input) และผลผลิต (Output) เพื่อคำนวณหาค่าประสิทธิภาพการผลิต และสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาวิเคราะห์เพื่อหาปัจจัยการสูญเสียในวงจรการผลิตตามหลักการ 7 Waste



ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมการผลิต การคำนวณร้อยละของผลผลิต (% Yield) การหาปัจจัยการผลิต (Input) และผลผลิต (Output) เพื่อคำนวณหาค่าประสิทธิภาพการผลิต และสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาวิเคราะห์เพื่อหาปัจจัยการสูญเสียในวงจรการผลิตตามหลักการ 7 Waste

9222610403 การผลิตแบบทันเวลาพอดี (Just – in - Time) (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิธีการจัดการการผลิต โดยนำข้อมูลความต้องการผู้บริโภคมาจัดกระบวนการได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการผลิตแบบทันเวลาพอดี (Just – in - Time) การจัดปริมาณการเพาะปลูก การจัดคลังวัตถุดิบ ไปตลอดจนการผลิตตามความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม และจัดกระบวนการสู่ Zero Inventory

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการผลิตแบบทันเวลาพอดี (Just – in - Time) การจัดปริมาณการเพาะปลูก การจัดคลังวัตถุดิบ ไปตลอดจนการผลิตตามความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม และจัดกระบวนการสู่ Zero Inventory

9222619801 การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย เบื้องต้น (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับการประยุกต์ใช้ในการทำธุรกิจ และสามารถจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เบื้องต้นได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย เบื้องต้น หลักการ ๕ ประการเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ประกอบด้วย การพอประมาณ การมีเหตุผล การมีภูมิคุ้มกันที่ดี ความรอบรู้ คุณธรรมความดี ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ประเภทและรายการบันทึกต่าง ๆ ของบัญชี และการกำหนดราคาขาย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย เบื้องต้น หลักการ ๕ ประการเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ประกอบด้วย การพอประมาณ การมีเหตุผล การมีภูมิคุ้มกันที่ดี ความรอบรู้ คุณธรรมความดี การคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ประเภทและรายการบันทึกต่าง ๆ ของบัญชี และการกำหนดราคาขาย เป็นต้น



- 9222640101** **การทำตลาดสำหรับจำหน่ายสินค้า** **(3 : 0)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำตลาดสำหรับจำหน่ายสินค้า
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการประเภท การเลือกช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ ในการทำตลาด
 ศึกษาบริบทผู้บริโภคตามช่วงอายุและสถานการณ์แวดล้อม การสร้างคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์และการส่งเสริมการขาย
 ในรูปแบบต่าง ๆ ภายใต้บริบทผู้บริโภคตามฐานชีวิตวิถีใหม่
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำตลาดสำหรับจำหน่ายสินค้า การเลือกช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
 ในการทำตลาด ศึกษาบริบทผู้บริโภคตามช่วงอายุและสถานการณ์แวดล้อม การสร้างคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์และ
 การส่งเสริมการขายในรูปแบบต่าง ๆ ภายใต้บริบทผู้บริโภคตามฐานชีวิตวิถีใหม่
- 9222640102** **การจำหน่ายสินค้าออนไลน์** **(1 : 1)**
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้สื่อออนไลน์ในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์
 ได้อย่างเหมาะสมตามข้อมูลและกลยุทธ์ของการทำตลาด
คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับประเภท ลักษณะของสื่อออนไลน์ในการจำหน่ายสินค้า และศึกษา
 การลงทะเบียนใช้งานสื่อจำหน่ายสินค้าออนไลน์ อาทิ Fackbook Lazada Shopee และ Youtube เป็นต้น
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าออนไลน์
- 9222619901** **การวัดผลและประเมินผล** **(1 : 2)**
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายพงษ์พรรณ ศรีนคร นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง
2. นายสมมาศ เขียววิชัย ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ชต
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายพงษ์พรรณ ศรีนคร)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวกรกานต์ เทพทอง)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายปรกรณ์ ศรีเพชร)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง

