

## หลักสูตรการฝึกยกระดับ สาขา การถนอมอาหาร ( 30 ชั่วโมง )

รหัส 0920017330301

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานยโสธร

### 1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกความรู้ ทักษะและความสามารถในการจัดทำอาหาร การเลือกซื้อและการจัดเก็บรักษาอาหารได้
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกความรู้ ทักษะและความสามารถในการถนอมอาหารแต่ละประเภทได้
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารเป็นอาชีพอิสระได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกความรู้ ความสามารถไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนางานด้านการถนอมอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นได้

### 2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

### 3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา
- 3.2 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี นับถึงวันที่เข้ารับการฝึกอบรม
- 3.4 มีร่างกายแข็งแรงและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- 3.5 สามารถรักษาระเบียบวินัย และเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

### 4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การถนอมอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรการวัดผลและผ่านการประเมินผลจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การถนอมอาหาร

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3520130201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	
3520130202	การจัดรายการอาหาร	1	
3520130203	การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา	1	
3520130204	การถนอมอาหารประเภทรมควัน	1	5
3520130205	การถนอมอาหารประเภทหมักดอง	1	5
3520130206	การถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี	1	5
3520130207	การถนอมอาหารพื้นเมือง	1	4
3520130208	การประกอบอาชีพอิสระ	3	0
3530130299	การวัดผลและประเมินผล	1	0
		11	19
	รวม	30	

## 6. เนื้อหาวิชา

3530130201 ความปลอดภัยในการทำงาน ( 1 : 0 )

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับลักษณะ ประเภท และสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงาน การถนอมอาหาร หลักความปลอดภัยในการทำงาน วิธีการระมัดระวัง วิธีการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน วิธีการเตือนภัย วิธีการแจ้งเหตุ และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

3520130202 การจัดการอาหาร ( 1 : 0 )

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดรายการอาหารตามลักษณะการจัดเลี้ยงและการ

บริการอาหาร

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดรายการอาหารหรือการบริการอาหาร วิธีการสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ วิธีการวางแผนการจัดทำอาหารแต่ละประเภท

### 3520130203 การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษา ( 1 : 0 )

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารและวัสดุ อุปกรณ์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาอาหารและวัสดุ อุปกรณ์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการรักษาอาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษา อาหารที่ให้อย่างคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหารวิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออาหารและวัสดุ อุปกรณ์

### 3520130204 การถนอมอาหารประเภทรมควัน ( 1 : 5 )

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการถนอมอาหารประเภทรมควัน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและการถนอมอาหารประเภทรมควัน รวมทั้งอาหารตากแห้ง และอาหารบอชนิดต่างๆวิธีการเตรียมอาหาร วิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการถนอมอาหารประเภทรมควัน ขั้นตอนการถนอมอาหารประเภทรมควัน วิธีการบรรจุและวิธีการเก็บถนอมอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและถูกสุขลักษณะ วิธีการตกแต่งอาหาร

ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารประเภทรมควันชนิดต่างๆ

### 3520130205 การถนอมอาหารประเภทหมักดอง ( 1 : 5 )

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการถนอมอาหารประเภทหมักดอง

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและการถนอมอาหารประเภทหมักดองด้วยเกลือ น้ำตาล น้ำส้มชนิดต่าง วิธีการเตรียมอาหาร วิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการถนอมอาหารประเภทหมักดอง ขั้นตอนการถนอมอาหารประเภทหมักดอง วิธีการบรรจุและวิธีการเก็บถนอมอาหารให้ถูกต้อง ตามหลัก

โภชนาการและถูกสุขลักษณะ วิธีการตกแต่งอาหาร

ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารประเภทหมักดองชนิดต่างๆ

3520130206 การถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี

( 1 : 5 )

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมีใช้เครื่องปรุงแต่งสี กลิ่นและสารเคมี วิธีการเตรียมอาหาร วิธีการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการถนอมอาหารประเภทใช้ สารเคมี ขั้นตอนการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี วิธีการบรรจุและวิธีการเก็บถนอมอาหารให้ถูกต้อง ตาม หลักโภชนาการและถูกสุขลักษณะ วิธีการตกแต่งอาหาร

ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหารประเภทใช้สารเคมี

3520130207 การถนอมอาหารพื้นเมือง

( 1 : 4 )

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถในการถนอมอาหารพื้นเมือง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและการถนอมอาหารพื้นเมืองคุณค่าของอาหารหรืออาหาร พื้นเมืองไทยไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรม และภูมิปัญญาของคนไทย ในแต่ละท้องถิ่นที่รังสรรค์ปรุงแต่งให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นบ้านไทยเป็น อาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการ

3520130208 การประกอบอาชีพอิสระ

( 3 : 0 )

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการทำธุรกิจการประกอบอาชีพอิสระ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระหลักการ จัดการ วิธีการเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานประกอบ อาชีพส่วนตัว

3530130299 การประเมินผล

( 1 : 0 )

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

ผู้เสนอหลักสูตร.....

(นายศรีนิคม ลูกอินทร์)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ผู้อนุมัติหลักสูตร.....

(นายเสกสรรค์ จิตพงษ์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานยโสธร