

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการแปรรูปอาหารทะเล
รหัสหลักสูตร 0920017330304
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้ความสามารถในการแปรรูปวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด เป็นการสร้างรายได้ สร้างอาชีพให้เกิดขึ้นกับชุมชน
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกรู้จักวิธีการถนอมอาหารหลายรูปแบบ การปรับปรุง เพิ่มเติมวิธีการแปรรูปวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องถูกวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะ รู้จักวิธีการถนอมอาหารทะเลเพื่อให้สามารถเก็บอาหารได้อย่างถูกวิธี

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านการฝึก

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีความต้องการเรียนรู้เพื่อนำไปประกอบอาชีพ
- 3.2 มีอายุ 15 ปีขึ้นไป
- 3.3 เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี และสามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร :

ผู้เข้ารับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการทดสอบของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดจะได้รับวุฒิบัตร

5. หัวข้อวิชา

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความปลอดภัยในการทำงาน	0.5	-
2.	การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปอาหาร	0.5	-
3.	การทำปลาหนึ่ง	1	4
4.	การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง	1	5
5.	การทำลูกชิ้นปลา	1	5
6.	การทำทอดมันปลา	1	5
7.	เทคนิคในการประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย	1	5
8.	การวัดและประเมินผลหลังจบฝึกแต่ละหัวข้อ	-	-
รวม		6	24
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

6.1 ความปลอดภัยในการทำงาน

(0.5:0)

ศึกษาเรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน เรียนรู้การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ได้อย่างปลอดภัย การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล การป้องกันอันตรายอันเนื่องมาจากการทำงาน การตระหนักถึงความปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน

6.2 การเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปอาหาร

(0.5:0)

ศึกษาขนาด น้ำหนักของวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการแปรรูปลักษณะของวัตถุดิบที่ควรจะนำมาแปรรูป เพื่อให้มีความรู้ความสามารถและวิธีการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม

6.3 การทำปลาหนึ่ง

(1:4)

ศึกษาลำดับขั้นตอนของการถนอมอาหารด้วยวิธีการหนึ่ง เรียนรู้วิธีการปฏิบัติ ฝึกปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ

6.4 การทำน้ำพริกกุ้งแห้ง

(1:5)

ศึกษาและปฏิบัติการแปรรูปวัตถุดิบจากธรรมชาติด้วยการนำมาปรับปรุงเพิ่มเติมส่วนผสม เพื่อให้มีรสชาติดีขึ้น เรียนรู้ขั้นตอนการแปรรูปวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง

6.5 การทำลูกชิ้นปลา

(1:5)

เรียนรู้วิธีการแปรรูปวัตถุดิบ การคัดเลือก ขนาดของวัตถุดิบที่จะนำมาแปรรูป และฝึกปฏิบัติการได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน

6.6 การทำทอดมันปลา

(1:5)

ศึกษาและปฏิบัติการแปรรูปวัตถุดิบ การนำมาปรับปรุงเพิ่มเติมส่วนผสมเพื่อให้เกิดรสชาติขึ้น เรียนรู้การคัดเลือก ขนาดและลักษณะของวัตถุดิบ ขั้นตอนการแปรรูป เทคนิควิธีการกำหนดอัตราส่วนผสมของวัตถุดิบ การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำงานอย่างถูกต้อง

6.7 เทคนิคการประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย

(1:5)

ศึกษาคุณลักษณะของวัตถุดิบที่จะนำมาแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อยและเหมาะสมถูกหลักอนามัยตามความต้องการ เรียนรู้อัตราส่วนที่พอเหมาะ ปฏิบัติตามขั้นตอนการเพิ่มรสชาติของอาหารได้อย่างถูกต้อง

6.8 การวัดและประเมินผล

(1:5)

วัดและประเมินผลหลังจบฝึกของแต่ละหัวข้อวิชา
