หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน
สาขาผู้ประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์
(Commercial processing and preserving operators)

รหัสหลักสูตร 4820017330302
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครพนม
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน หลักสุขาภิบาลอาหาร และรักษาสภาพแวดล้อม และสถานที่ปฏิบัติงานด้านอาหารอย่างมีสุขอนามัยอย่างถูกต้อง

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถเลือกซื้อและเลือกใช้วัตถุดิบในการแปรรูปและถนอมอาหาร ได้อย่างถูกต้อง

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถปฏิบัติการประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์ได้อย่างถูกต้อง

1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครพนม หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 18 ชั่วโมงฝึก

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

3.2 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นไป

3.3 เป็นผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ที่ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว

3.4 สามารถเข้าฝึกอบรมได้ตลอดระยะเวลาหลักสูตร

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์

ชื่อย่อ : วพร. สาขาผู้ประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารไทยเพื่อการพาณิชย์

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขาผู้ประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์

/5.หัวข้อวิชา...

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4823310201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
4823310202	หลักสุขาภิบาลอาหาร	1	-
4823310203	การเลือกใช้อุปกรณ์และการเก็บรักษา	1	-
4823310204	การเลือกซื้อ/เลือกใช้และเก็บรักษาวัตถุดิบในการแปรรูปและถนอมอาหาร	1	-
4823310205	การคิดและคำนวณต้นทุน	1	-
4823310206	ทฤษฎีการประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์	2	-
4823310207	ปฏิบัติการประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์	-	9
4823310208	การจัดผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้วลงในบรรจุภัณฑ์	1	-
4823319901	การวัดและประเมินผล	1	-
		9	9
		18	

6. เนื้อหาวิชา :

48200172301 6.1 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมเรียนรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ และปฏิบัติตนในครัวตามกฎความปลอดภัยในครัว

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมได้เรียนรู้ ระเบียบ ข้อบังคับ ความปลอดภัยในระหว่างการปฏิบัติงาน ตระหนักถึงผลกระทบจากอุบัติเหตุต่างๆ ในขณะปฏิบัติงาน ทราบถึงวิธีการป้องกัน ปฏิบัติตนให้พ้นจากอันตรายหรือบาดเจ็บในระหว่างปฏิบัติงาน รวมทั้งใช้อุปกรณ์เครื่องครัวอย่างระมัดระวัง

48200172302 6.2 หลักสุขาภิบาลอาหาร (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมได้เรียนรู้ ระเบียบ ข้อบังคับ หลักสุขาภิบาล อนามัยส่วนบุคคล

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมได้เรียนรู้ระเบียบ ข้อบังคับ หลักสุขาภิบาล อนามัยส่วนบุคคล ในระหว่างการปฏิบัติงานในครัว รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

/6.3 การเลือกใช้อุปกรณ์...

48200172303 6.3 การเลือกใช้อุปกรณ์และการ เก็บรักษา (1:0)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถ เลือกใช้อุปกรณ์และเก็บรักษาอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัยกับผู้ใช้

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องครัวได้อย่างถูกต้องกับเมนูนั้นๆ รวมถึงเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องครัว ให้ถูกต้อง

48200172304 6.4 การเลือกซื้อ/เลือกใช้วัตถุดิบ และเก็บรักษาในการประกอบอาหาร (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการการใช้การเก็บรักษาวัตถุดิบให้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถคัดแยกวัตถุดิบแต่ละชนิด ในการประกอบอาหารแต่ละชนิด และจัดเก็บได้ตามชนิดของวัตถุดิบ จัดเรียงลำดับก่อนหลังและรู้จักวิธีการเก็บวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับวัตถุดิบนั้นๆ และรู้วิธีการถนอมอาหารโดยไม่ทำให้วัตถุดิบเสื่อมคุณภาพ

48200172305 6.5 การคิดและคำนวณต้นทุน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดและคำนวณต้นทุนวัตถุดิบในการแปรรูปและถนอมอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ในการแปรรูปและถนอมอาหารได้อย่างถูกต้อง

4823310206 6.6 ทฤษฎีการประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์ (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเข้าใจสูตรการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์ได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์ตามสูตรที่ให้ไว้ได้อย่างถูกต้องและสามารถเรียนรู้เทคนิคต่างๆได้ถูกต้อง

/6.7 ปฏิบัติการแปรรูป...

48200172306 6.7 ปฏิบัติการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์ (0:9)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์ได้ถูกต้องตามสูตร

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถประกอบการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการพาณิชย์ตามสูตรที่ให้ไว้ได้อย่างถูกต้องและสามารถเรียนรู้เทคนิคต่างๆได้ถูกต้อง

4823310208 6.8 การจัดผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้วลงในบรรจุภัณฑ์ (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถเรียนรู้วิธีการจัดผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้วลงในบรรจุภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องและสวยงาม

คำอธิบายรายวิชา

ผู้รับการฝึกอบรมสามารถจัดผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้วลงในบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ได้อย่างเหมาะสมเรียนรู้การใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารประเภทนั้นๆ และสามารถเก็บรักษาก่อนขาย

48200179901 6.9 การวัดและประเมินผล (1:0)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกอบรมเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตร

ลงนาม..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอาวุฒิ แสนคำมูล)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒนพาณิชย์)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครพนม