

33

2/12/61

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
 สาขา การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
 (Value-added agriculture)
 รหัสหลักสูตร: 342008 3230201
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเรื่องคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารได้
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายการขยายตลาดและช่องทางการจำหน่ายสินค้าเบื้องต้นได้
- 1.6 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพได้

2. ระยะเวลาฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 7 อุบลราชธานี หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมงฝึก

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีความรู้พื้นฐานด้านเกษตรกรรม และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
- 3.2 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี
- 3.3 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงานสาขา การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

ชื่อย่อ วพร. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด และผ่านการทดสอบ จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3422629801	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	3	12
3422629802	การออกแบบบรรจุภัณฑ์ คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร และการขยายตลาดและช่องทางการจำหน่ายสินค้า	3	9
3422629901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		7	23
		30	

6. เนื้อหาวิชา

3422629801 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

(3 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถอธิบาย เกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรประเภทต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งานตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งสามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรชนิดต่างๆได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งานตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ประเภทต่างๆ เช่น การแปรรูปน้ำพริก การแปรรูปกล้วย การแปรรูปข้าวและธัญพืช การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (การแปรรูปเห็ด) การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร(การฉาบหวาน/เค็ม) การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรตามภูมิปัญญาท้องถิ่น การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสุขภาพ

3422629802 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (3 : 9)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบาย เกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ศึกษาการขยายตลาดและช่องทางการจำหน่ายสินค้า การตลาดออนไลน์เบื้องต้น

3422629901 การวัดและประเมินผล

(1 : 2)

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชาทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. ฝ่ายวิชาการและธุรกิจบริการ
2. กลุ่มชาวบ้าน ตำบลนาพิน อำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

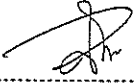
(นางสาวนพรัตน์ บุญสุภาพ)

หัวหน้าฝ่ายวิชาการและธุรกิจบริการ


ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรได้ประชุมรับรองและพิจารณาหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม

พ.ศ. 2561

ลงนาม  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวสันต์ สุตันตังใจ)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

3

ลงนาม  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวสมลักษณ์ สุวรรณพรหม)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 7 อุบลราชธานี
๑๑ ธ.ค. ๖๑

