

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน
 สาขา อาหารว่างเพื่อสุขภาพ
 (Healthy snacks)
 รหัสหลักสูตร 4920017330304
 สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานมุกดาหาร
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1.วัตถุประสงค์ :

- 1.1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจถึงความสำคัญของอาหารว่างเพื่อสุขภาพ
- 1.2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายถึงขั้นตอนการจัดทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้อง
- 1.3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถจัดทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้อง
- 1.4. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำเอาเทคนิคที่ได้รับจากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพประจำวันได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานมุกดาหาร รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- 3.3 เป็นแรงงานในสถานประกอบการ แรงงานทั่วไปหรือผู้ว่างงานที่มีความประสงค์จะฝึกอาชีพ
- 3.4 เป็นผู้มีความสุขภาพร่างกายแข็งแรง

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาอาหารว่างเพื่อสุขภาพ
 ชื่อย่อ : วพร.อาหารว่างเพื่อสุขภาพ

ผู้รับการฝึกอบรมผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่า 80% จะได้รับวุฒิบัตรสาขาอาหารว่างเพื่อสุขภาพ

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4933331301	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างเพื่อสุขภาพ	2	0
4933331302	เทคนิคการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ	1	10
4933331303	เทคนิคการแปรรูปเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพ	1	10
4933331304	บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด	1	2
4933339901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		6	24
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

4933331301 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างเพื่อสุขภาพ (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอาหารว่างเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของอาหารว่างเพื่อสุขภาพ หลักการการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพ สุขอนามัยเกี่ยวกับการบริโภค ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเสียของอาหารและเครื่องดื่มน้ำ การอาหารว่างเพื่อสุขภาพกับภาวะการณ์ความต้องการของตลาดปัจจุบัน

4933331302 เทคนิคการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ (1:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับเทคนิคการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหารจากพืช ผักผลไม้ ที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ

ปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น ถั่วสมุนไพรรอบ หมี่กรอบ กระหรี่ปั๊พ ถั่วกรอบแก้ว ปั่นชิลิ เป็นต้น

4933331303 เทคนิคการแปรรูปเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ (1:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับเทคนิคการแปรรูปเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการแปรรูปเครื่องต้มจากพืช ผักผลไม้ ที่ทำได้ง่ายในห้องถื่น เทคนิคการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ

ปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ เช่น น้ำนมข้าวโพด น้ำถั่ว 5 สี น้ำชิตชัน น้ำใบบัวบก น้ำฟักทอง เป็นต้น

4933331304 บรรจุกัญช์เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับบรรจุกัญช์เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการบรรจุกัญช์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ชนิดประเภท ของบรรจุกัญช์ ฝึกปฏิบัติ ศึกษา วิเคราะห์ เลือกแบบ สี รูปทรง รายละเอียดบรรจุกัญช์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า การวิเคราะห์การตลาดเบื้องต้น การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย จุดคุ้มทุน และช่องทางการตลาด

ฝึกปฏิบัติการบรรจุกัญช์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ชนิดประเภทของบรรจุกัญช์ ศึกษา วิเคราะห์ เลือกแบบ สี รูปทรง รายละเอียดบรรจุกัญช์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า การวิเคราะห์การตลาดเบื้องต้น การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย จุดคุ้มทุน และช่องทางการตลาด

4933339901 การวัดและประเมินผล (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อการวัดและประเมินผลผู้รับการฝึก

คำอธิบายรายวิชา

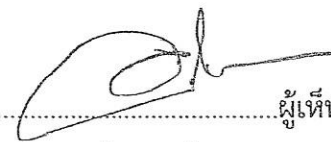
วัดและประเมินผลผู้รับการฝึก



ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสุจิตรา ขารีย์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ



ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายชรินทร์ แสนศักดิ์)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน



ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางพรศิวลักษณ์ ผิวสะอาด)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานมุกดาหาร