

หลักสูตรยกระดับฝีมือ

สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ๓๐ ชั่วโมง

(Technology of agricultural products processing)

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร เช่น การคัดเลือก การจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการ และขั้นตอนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ตลอดจนหลัก สุขาภิบาล จรรยาบรรณ และความรับผิดชอบต่อได้อย่างถูกต้อง

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถใช้เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ให้เป็นผลิตภัณฑ์ ประเภทต่างๆ เช่น น้ำพริก อาหาร เครื่องดื่ม ขนม และสบู่ แชมพูได้อย่างถูกวิธี

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถใช้เทคโนโลยีในการบรรจุภัณฑ์ ทำให้การเก็บรักษาได้อายุยาวนาน อย่างถูกต้องเหมาะสม

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติเป็นเวลา ๓๐ ชั่วโมง โดยจะต้องเข้ารับการ ฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของหลักสูตรจึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ ผู้ประกอบการ กลุ่มอาชีพที่ผลิตสินค้าชุมชน และประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจ

๓.๒ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป

๓.๒ สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรจะต้องมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ จึงมีสิทธิเข้าทดสอบวัดผล ผู้ผ่านการทดสอบ จะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

๕. หัวข้อวิชา

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร	๑	-
๒	วัตถุดิบ-อุปกรณ์-เครื่องมือเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร	๑	๑
๓	การเตรียมวัตถุดิบ การคัดเลือก การจัดเก็บวัตถุดิบ	๑	-
๔	การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรประเภท น้ำพริก อาหาร เครื่องดื่ม ขนม และสบู๊ แชมพู	-	๑๘
๕	มาตรฐานการผลิต เทคโนโลยีการบรรจุการเก็บรักษา และแนวทางการตลาด	๒	๖
๖	การสรุปและประเมินผล	-	-
	รวม	๕	๒๕
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๖.๑ ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (๑:๐)

การเรียนรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ต่างๆ เช่น ความหมายของการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร หลักการแปรรูป ประโยชน์ที่ได้รับ ขั้นตอนการชั่งตวง วิธีการแปรรูปชนิดของวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูป อาคารสถานที่ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ขั้นตอนที่สะอาด ถูกหลักอนามัย เป็นต้น

๖.๒ วัตถุดิบ-อุปกรณ์-เครื่องมือเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (๑:๑)

การเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ ที่ต้องใช้ในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร วิธีการใช้งาน เครื่องพลาสติกเจอร์โรส เครื่องวัดอุณหภูมิระบบต่างๆ เครื่องวัดค่าความหวาน และ แอลกอฮอล์ เครื่องวัดค่าความเป็นกรด ต่าง การทำความสะอาด การดูแลรักษา และการจัดเก็บ

๖.๓ การคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ (๑:๐)

การเรียนรู้วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบชนิดต่างๆ ที่นำมาแปรรูปเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพที่ดี การจัดเตรียมวัตถุดิบให้มีปริมาณที่เหมาะสมในการใช้แต่ละครั้ง ตลอดจนการจัดเก็บรักษาวัตถุดิบในกรณีที่เป็น

๖.๔ การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรประเภท น้ำพริก อาหาร เครื่องดื่ม ขนมและสบู๊ แชมพู (๐:๑๘)
การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรเป็นชนิดต่างๆ เช่น โดยการคั้น การปั่น การต้ม การอบ การทอด การกวน การหมัก การผัด การดอง และควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบดิจิทัล เพื่อให้สารอาหารยังคงอยู่ เป็นต้น

๖.๕ มาตรฐานการผลิต เทคโนโลยีการบรรจุการเก็บรักษา และแนวทางการตลาด (๒:๖)
การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติการซึ่งตรง การบรรจุหีบห่อเช่น การบรรจุแบบสุญญากาศ การบรรจุแบบไนโตรเจน การบรรจุแบบพาสเจอร์ไรส์ ทำให้การเก็บรักษาได้อายุยาวนาน ตลอดจนแนวทางการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย

๖.๖ การสรุปและประเมินผล
การสรุปและการประเมินผลการฝึกแต่ละครั้งถือว่าเป็นการประเมินผลไปด้วย และพิจารณาจากผลการปฏิบัติงาน

ลงชื่อ.....
(นายพงษ์ปณต เดชประยูร)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช 3
ผู้เขียนหลักสูตร

ลงชื่อ.....
(นายมานิตย์ คำมาสุข)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
ผู้ตรวจสอบและตรวจทาน

ลงชื่อ.....
(นางสาวชนกานต์ บุญราศรี)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
ที่ปรึกษาและเสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....
(นางสาวอาภากร ว่องเขตกร)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติ
ผู้อนุมัติ