



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร นวัตกรรมการแปรรูปเครื่องดื่มจากผลผลิตทางการเกษตร
(Beverages from Agricultural Products)
รหัสหลักสูตร 5020016260104

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางณัฐมน ปัทมะสุคนธ์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่	
วันที่อนุมัติ...../...../.....	จำนวน.....6.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-.../...2565...

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร นวัตกรรมการแปรรูปเครื่องดื่มจากผลผลิตทางการเกษตร
(Beverages from Agricultural Products)

รหัสหลักสูตร 5020016260104

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีต่อการแปรรูป เครื่องดื่มจากผลผลิตทางการเกษตรโดยสามารถ

- 1.1 อธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัย ข้อกำหนดและกฎเกณฑ์สำหรับนวัตกรรมการแปรรูป เครื่องดื่มจากผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 คัดเลือก เตรียมวัตถุดิบขั้นต้น และเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือในการแปรรูปได้อย่างถูกต้อง
- 1.3 ประยุกต์ใช้นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 แปรรูป เครื่องดื่มจากผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพหรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร นวัตกรรมการแปรรูปเครื่องดื่มจากผลผลิตทางการเกษตร (Beverages from Agricultural Products)

ชื่อย่อ : วพร. นวัตกรรมการแปรรูปเครื่องดื่มจากผลผลิตทางการเกษตร (Beverages from Agricultural Products)

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5022640201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
5022610201	การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือในการแปรรูป	1	0
5022619801	การทำกราฟต์โซดา	1	6
5022619802	การทำเครื่องตีผสมกัด ร้อน เย็น	1	5
5022619803	การทำเครื่องตีผสมเม็ดปิดส์	1	6
5022649801	การทำเครื่องตีผสมชนิดผง	1	6
5022619901	การวัดและประเมินผล	0	1
รวม		6	24
		30	

6. เนื้อหาวิชา

5022640201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์เหตุการณ์การทำงาน และการป้องกันอันตรายจากการทำงาน

5022619801 การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือในการแปรรูป (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือก วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในการแปรรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิด การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือ ในการแปรรูป ให้เหมาะสมกับผลผลิตทางการเกษตร



5022619801 การทำคราฟต์โซดา (1 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำคราฟต์โซดาแบบต่างๆ ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากระบวนการทำคราฟต์โซดา การหมักคราฟต์โซดาจากวัตถุดิบชนิดต่างๆ เช่น สับปะรด เสาวรส มะม่วง ลูกหม่อน ตะไคร้ ขิง กระจ่าง การบรรจุ และการเก็บรักษาอย่างถูกวิธี และการคิดคำนวณต้นทุนในการแปรรูปคราฟต์โซดา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำคราฟต์โซดา การเตรียมผลผลิตทางการเกษตรผลไม้ และสมุนไพร เช่น สับปะรด เสาวรส มะม่วง ลูกหม่อน ตะไคร้ ขิง กระจ่าง เป็นต้น กระบวนการหมักคราฟต์โซดา การหมัก การบรรจุ และการเก็บรักษาอย่างถูกวิธี

5022619802 การทำเครื่องต้มสกัดร้อน - เย็น (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการทำเครื่องต้มสกัดร้อน - เย็นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการ สกัดร้อน สกัดเย็น จากวัตถุดิบ วัตถุดิบสำหรับการสกัดร้อน ได้แก่ ลูกหว้า ลูกหม่อน มะขาม วัตถุดิบสำหรับสกัดเย็นเพื่อรักษากลิ่นหอมของวัตถุดิบ ได้แก่ ลิ้นจี่ ลำไย มะม่วง เป็นต้น การรักษาคุณภาพด้วยการใช้ความร้อน สเตอริไลซ์ (Sterilization) และการใช้ความร้อนต่ำ พาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization) การแช่เย็น การจัดการกับวัตถุดิบในอาหาร การเก็บรักษาอย่างถูกวิธี และการคำนวณต้นทุนในการผลิต

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูป สกัดร้อน สกัดเย็น การรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษา และการคำนวณต้นทุนในการผลิต

5022619803 การทำเครื่องต้มผสมเม็ดปิดส์ (1 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำเครื่องต้มผสมเม็ดปิดส์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการทำเครื่องต้มผสมเม็ดปิดส์ การสกัดวัตถุดิบ การเตรียมเม็ดปิดส์ และการคำนวณต้นทุนในการผลิต

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเครื่องต้มผสมเม็ดปิดส์ การปรุงแต่งน้ำสกัดเพื่อผลิตเม็ดปิดส์ และการแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามวัตถุดิบที่นำมาสกัด เช่น สับปะรด เสาวรส มะม่วง ลูกหม่อน ตะไคร้ ขิง กระจ่าง เป็นต้น การรักษาคุณภาพด้วยการใช้ความร้อน สเตอริไลซ์ (Sterilization) และการใช้ความร้อนต่ำ พาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization) และการเก็บรักษาอย่างถูกวิธี



5022619801 การทำเครื่องตีมนิดผง (1 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำเครื่องตีมนิดผงได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำเครื่องตีมนิดผง วัสดุตีบ เครื่องมือ วัสดุตีบและส่วนผสมต่าง ๆ กระบวนการทำแท่งวัสดุตีบในรูปแบบชิ้น เกล็ด บด ผง การเตรียมสูตรส่วนผสม ขั้นตอนการบรรจุ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการคำนวณต้นทุน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเครื่องตีมนิดผง กระบวนการทำแท่งวัสดุตีบ การบรรจุ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา

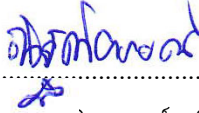
5022619901 การวัดและประเมินผล (0 : 1)

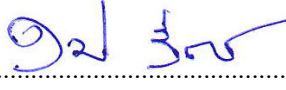
ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคปฏิบัติ




ผู้จัดทำหลักสูตร

1. ผศ.ดร.กาญจนา นาคประสม รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการและวิจัย
มหาวิทยาลัยแม่โจ้
2. ผศ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์
มหาวิทยาลัยแม่โจ้
3. ผศ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
มหาวิทยาลัยแม่โจ้
4. นายประภัสสร วังศรีรักษา ผู้อำนวยการกลุ่มงานประเมินรับรองความรู้และความสามารถ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
5. นางสาววัฒนาพร วังศรี ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
6. นางสาวธนวรรณ สวัสดิ์วานุกร ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
7. นางสาวพรทิพย์ นันตะปาน นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวเนอฑ์ยาภรณ์ เวียงทอง)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน ชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายคมธัช รัตนคช)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางณัฐมน ปัทมะสุคนธ์)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

