



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การตัดแต่งเนื้อวัวระดับมืออาชีพ  
(Professional Beef Butchery )  
รหัสหลักสูตร 0920016300101

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายเดชา พฤกษ์พัฒนรักษ์ อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ.....4../...../.....มีย./...../2568	จำนวน...5...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ..../..../..

**การฝึกยกระดับฝีมือ**  
**หลักสูตร การตัดแต่งเนื้อวัวระดับมืออาชีพ**  
**(Professional Beef Butchery)**  
**รหัสหลักสูตร 0920016300101**  
**กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพพนักงานตัดแต่งเนื้อวัว โดยสามารถ

- 1.1 เลือก เตรียม และใช้เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งชิ้นส่วนเนื้อ การทำความสะอาด อุปกรณ์ และการแต่งกายโดยคำนึงถึงความปลอดภัย
- 1.2 เลือกชิ้นส่วนของเนื้อเพื่อทำสเต็ก
- 1.3 ตัดแต่งชิ้นส่วนเนื้อขาหน้า ขาหลัง และการชั่งน้ำหนักได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 ตัดแต่งชิ้นส่วนเนื้อ ชิ้นส่วนรอง ห่อฟิล์ม และการบรรจุภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง
- 1.5 คำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาได้อย่างเหมาะสม
- 1.6 นำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 18 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือ
- 3.3 มีอาชีพที่เกี่ยวกับการตัดแต่งเนื้อโค เช่น ผู้ปฏิบัติงานด้านงานครัว (Chef) หรือ
- 3.4 ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในอาชีพการตัดแต่งเนื้อวัว
- 3.5 มีสภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคในการฝึก และสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การตัดแต่งเนื้อวัวระดับมืออาชีพ

ชื่อย่อ : วพร. การตัดแต่งเนื้อวัวระดับมืออาชีพ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923010101	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
0923020201	การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์	1	2
0923030301	การตัดแต่งชิ้นส่วนของเนื้อวัว	2	4
0923039801	การชั่งและการห่อฟิล์ม	1	2
0923039802	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1	2
0923039803	การบริหารเชิงธุรกิจ	1	0
0923039901	การวัดและประเมินผล	1	0
<b>รวม</b>		<b>8</b>	<b>10</b>
		<b>18</b>	

## 6. เนื้อหาวิชา

**0923010101 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้มีดและเครื่องมือ การใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้นกรณีเกิดอุบัติเหตุ และสุขลักษณะส่วนบุคคลรวมทั้งการป้องกันการปนเปื้อนการรักษาความสะอาดเครื่องมือที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่

**0923020201 การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ (1 : 2)**

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งเนื้อสัตว์ รวมทั้งการดูแลรักษาเครื่องมือ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) วิธีการเลือกและเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่ง เช่น มีดเชฟคม เขียงไม้หรือพลาสติก ถาดรองเนื้อสำหรับวางเศษไขมัน เป็นต้น

2) วิธีการเลือกและเตรียมชิ้นส่วนเนื้อ สำหรับการตัดแต่งชิ้นส่วนขาหน้า ขาหลัง ของเนื้อเพื่อทำสเต็ก เนื้อสัตว์ และวิธีการทำความสะอาดหลังจากการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การเลือก และเตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่ง เช่น มีดเชฟคม เขียงไม้หรือพลาสติก ถาดรองเนื้อสำหรับวางเศษไขมัน

2) การเลือกและเตรียมชิ้นส่วนเนื้อ สำหรับการตัดแต่งชิ้นส่วนขาหน้า ขาหลัง ของเนื้อเพื่อทำสเต็ก เนื้อสัตว์ และทำความสะอาดหลังจากการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์



0923030301 การตัดแต่งชิ้นส่วนของเนื้อวัว

(2 : 4)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตัดแต่งชิ้นส่วนของเนื้อวัว

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) วิธีการแบ่งชิ้นส่วนเนื้อขาหน้า ประกอบด้วยส่วน Chuck, Brisket, Shank, Rib และ Plate ซึ่งเหมาะสำหรับการตุ๋นหรือปรุงแบบใช้เวลาานาน ส่วนขาหลังของเนื้อวัว ประกอบด้วย Loin, Sirloin, Round และ Flank ซึ่งเป็นส่วนที่เหมาะสมกับการย่างและอบ

2) ชิ้นส่วนของเนื้อวัวที่ใช้ทำสเต็ก

3) วิธีการชั่งน้ำหนักเพื่อควบคุมคุณภาพและปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ได้

4) วิธีการตัดแต่งชิ้นส่วนรอง ชิ้นรูป

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การแบ่งชิ้นส่วนเนื้อขาหน้า ขาหลังของเนื้อวัว

2) การเลือกชิ้นส่วนของเนื้อวัวที่ใช้ทำสเต็ก

3) การเตรียมและตรวจสอบเครื่องชั่งน้ำหนัก การอ่านค่าน้ำหนัก รวมทั้งข้อควรระวังในการชั่งน้ำหนัก รวมทั้งการทำความสะดวก

4) วิธีการตัดแต่งชิ้นส่วนรอง ชิ้นรูป

0923039801 การชั่งและการทอฟิล์ม

(1 : 2)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการชั่งและการทอฟิล์ม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของการชั่งและการทอฟิล์ม เพื่อให้ได้ปริมาณสินค้า ตามมาตรฐานและน้ำหนักที่ถูกต้อง เพื่อรักษาความสด คุณภาพ และสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ และเพื่อความสะดวกในการจัดเก็บขนส่ง และจำหน่าย รวมถึงการป้องกันการปนเปื้อนและยืดอายุการเก็บรักษา อุปกรณ์ที่ใช้ชั่งน้ำหนักและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทอฟิล์ม รวมทั้งวิธีการทอฟิล์ม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การเตรียมเครื่องชั่งและภาชนะ การอ่านและบันทึกน้ำหนัก

2) การเตรียมอุปกรณ์ในการทอฟิล์ม การทอฟิล์ม และการติดฉลากหลังทอ

0923039802 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

(1 : 2)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ องค์ประกอบหลักของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เช่น รูปทรง วัสดุ สี ภาพสินค้า มาตรฐานการติดฉลากให้เป็นไปตามกฎหมาย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจำลองออกแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ที่แสดงสินค้า โลโก้ วันผลิต น้ำหนัก ฯลฯ การเลือกใช้วัสดุในการบรรจุภัณฑ์



0923039803 การบริหารเชิงธุรกิจ

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการบริหารเชิงธุรกิจ เพื่อเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการคำนวณผลผลิตและการแบ่งส่วนตลาด กลยุทธ์ในการควบคุมต้นทุน วิธีการกำหนดราคาขาย และการวางแผนดำเนินธุรกิจ

0923039901 การวัดและประเมินผล

(1 : 0)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีส่วนภาคปฏิบัติ ประเมินผลระหว่างการฝึกอบรม

## คณะผู้จัดทำหลักสูตร

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. นายนที ราชฉวาง             | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายจิตติ ไชยวงศ์           | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |
| 3. นายดุสิต ศชรินทร์          | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก            |
| 4. นางสาวดาราทัด ลิมปชัยพาส   | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก               |
| 5. นางสาวสุภาภรณ์ สุวรรณบาตร์ | เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน<br>กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก                          |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสุปราณี เหลืองรุ่งทรัพย์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภารี)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายเดชา พุกษ์พัฒนรักษ์)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

