การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งและการตลาดออนไลน์ (Bee product processing and online marketing)

รหัสหลักสูตร 4230017350302

สาขาอาชีพ ผลิตอาหารและการแปรรูปอาหาร

ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวสายชล ตันอำนวย ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย	
วันที่อนุมัติ....2..../..ก.ค../..2569..	จำนวน.....5.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...../.....

การฝึกอาชีพเสริม
หลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งและการตลาดออนไลน์
(Bee product processing and online marketing)
รหัสหลักสูตร 4230017350302
สาขาอาชีพ ผลิตอาหารและการแปรรูปอาหาร
ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเสริมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งด้วยกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดการใช้ทรัพยากรเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และการดำเนินธุรกิจตามแนวคิด Green Economy และ BCG โดยสามารถ

1.1 แปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งได้อย่างถูกต้อง ตามหลักชีวอนามัย อย่างมีมาตรฐานและปลอดภัย

1.2 เก็บรักษาและถนอมอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักชีวอนามัย

1.3 สร้างโอกาสให้กับผู้รับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ และทักษะ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมและสร้างรายได้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งและการตลาดออนไลน์

3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. คุณสมบัติวิทยากร

4.1 เป็นผู้มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในสาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งและการตลาดออนไลน์

4.2 ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรด้านเทคนิคการสอนงานหรือมีประสบการณ์ด้านการสอน

4.3 เป็นผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้ขึ้นทะเบียนรายชื่อวิทยากรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. วุฒิบัตร

การฝึกอาชีพเสริม สาขาอาชีพผลิตอาหารและการแปรรูปอาหาร

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งและการตลาดออนไลน์

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งและการตลาดออนไลน์

ชื่อย่อ : วพร.การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งและการตลาดออนไลน์

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการอบรมต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4233510201	ความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรม ชีวอนามัย ด้านอาหาร การลดของเสีย ลดการใช้น้ำ ลดการใช้พลังงาน และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	1	0
4233510202	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง	1	0
4233510203	หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง	1	0
4233510204	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง	0	14
4233519801	เทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย การเพิ่มมูลค่าสินค้าและผลิตภัณฑ์	1	0
4233519801	การวัดและประเมินผล		
รวม		**4**	**14**
		18	

7. เนื้อหาวิชา

4233510201 ความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรม ชีวอนามัย ด้านอาหาร การลดของเสีย ลดการใช้น้ำ ลดการใช้พลังงาน และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรม ชีวอนามัยด้านอาหาร การลดของเสีย ลดการใช้น้ำ ลดการใช้พลังงาน และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน นิสัยอุตสาหกรรม ชีวอนามัย ด้านอาหาร การลดของเสีย ลดการใช้น้ำ ลดการใช้พลังงานเน้นการผลิตที่ใช้พลังงานสะอาด และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการจัดการของเสียในกระบวนการผลิต

4233510202 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมประเภทต่าง ๆ ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้งตลอดจนวิธีการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติและส่วนผสมประเภทต่าง ๆ ที่นำมาใช้ประกอบในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง รวมถึงหลักการเก็บรักษาวัตถุดิบอย่างถูกวิธี

4233510203 หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ ตลอดจนเทคนิคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากผึ้งได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากผึ้งซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภทตามแหล่งที่มา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากภายนอกรัง ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการย่อยของผึ้งแล้วนำมาสะสมในหลอดรวง และผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลทางด้านสรีรวิทยา รวมถึงขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบแต่ละประเภท การทำความสะอาด ขั้นตอนการบรรจุ การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสมตามหลักสุขาภิบาล การเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน-ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปแต่ละประเภท และการกำหนดราคาเพื่อการจำหน่าย

4233510204 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผึ้ง (0 : 14)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากผึ้งได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตจากผึ้งในแต่ละประเภท เช่น เกสรผึ้ง นมผึ้ง ไขผึ้ง สบู่ก้อน สบู่เหลว ลิปบาล์มไขผึ้ง ขี้ผึ้งสมุนไพรเสลดพังพอน สครับขัดผิว เครื่องดื่มน้ำผึ้งผสมมะนาว ฯลฯ รวมถึงฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้ว

4233519801 เทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่ายการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและผลิตภัณฑ์ (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการตลาดออนไลน์ ช่องทางการจัดจำหน่าย และแนวทางการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและผลิตภัณฑ์ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกลยุทธ์และเทคนิคการตลาดออนไลน์ (Online Marketing) ช่องทางการจัดจำหน่ายในแพลตฟอร์มต่าง ๆ และแนวคิดการสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผึ้ง

4233519801 การวัดและประเมินผล (0 : 0)

วัดความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกโดยการสอบภาคทฤษฎี วัดความสามารถของผู้เข้ารับการฝึกโดยการทดสอบภาคปฏิบัติ และประเมินผลการผ่านการฝึกอบรมตามเกณฑ์ที่กำหนด

8. ทักษะที่ได้รับ

1. ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติงานด้านการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ป้องกันการปนเปื้อนสู่ผู้บริโภค

2. ผู้รับการฝึกสามารถบริหารจัดการคลังสินค้าและการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

3. ผู้รับการฝึกสามารถดำเนินกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดต้นทุนจากการสูญเสียทรัพยากร ซึ่งเป็นการสร้างโอกาสในการสร้างรายได้อย่างยั่งยืนตามแนวคิด BCG

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. ผศ.ดร.สุภาวดี สำราญ วิทยากร
   คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
2. นางเกื้อกูล พลแก้ว ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3
   สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย
3. นายสุวัฒน์ชัย ดีลุนชัย ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค
   สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางเกื้อกูล พลแก้ว)
ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจิราภรณ์ พรมวาศรี)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวสายชล ตันอำนวย)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเลย