

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การแปรรูปอาหาร ๑๙ ชั่วโมง
Food Processing
รหัสหลักสูตร ๕๔๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๕
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความสามารถทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและสามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจหลักการแปรรูปอาหาร
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะในการแปรรูปอาหารจากปลา ได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา ๑๙ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปี ขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นผู้ว่างงาน แรงงานนอกระบบ หรือผู้ถูกเลิกจ้าง
- ๓.๓ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ หรือสนใจในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร
- ๓.๔ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการประเมินจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานพร้อมได้รับวุฒิบัตรหลักสูตรยกระดับฝีมือ สาขา “การแปรรูปอาหาร”

๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕๔๒๐๐๑๗๓๓๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๕๔๒๐๐๑๗๓๓๐๑๒	หลักการแปรรูปอาหาร	๒	๓
๕๔๒๐๐๑๗๓๓๐๑๓	การทำปลาส้ม	๑	๔
๕๔๒๐๐๑๗๓๓๐๑๔	การบรรจุภัณฑ์	๑	๔
๕๔๒๐๐๑๗๓๓๐๑๕	การวัดและประเมินผล	-	๑
รวม		๕	๑๓
		๑๙	

๖. เนื้อหาวิชา

๕๔๙๓๓๓๑๓๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบาย ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัยข้อบังคับในการปฏิบัติงาน หลักความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การใช้อุปกรณ์ การป้องกันอันตรายระหว่างการปฏิบัติงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๕๔๙๓๓๓๓๐๒ หลักการแปรรูปอาหาร

(๒ : ๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหาร

๒. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถแปรรูปอาหารด้วยวิธีต่างๆ ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาดวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ วิธีการณอมอาหาร การเก็บรักษา วิธีการเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปอาหารวิธีต่างๆ ได้แก่ การหมัก การรมควัน การใช้สารกันบูด การตากแห้ง การอบ เป็นต้น

ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ด้วยวิธีการหมัก การรมควัน การใช้สารกันบูด การตากแห้ง การอบตามขั้นตอนได้มาตรฐาน

๕๔๙๓๓๓๓๐๓ การทำปลาส้ม

(๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการทำปลาส้มจากปลา尼ล

๒. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถแปรรูปปลา尼ลทำปลาส้มได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติการเตรียมอุปกรณ์ วัตถุดิบ ส่วนผสมในการทำปลาส้ม (ปลา尼ล) โดยวิธีธรรมชาติไม่มีสารกันบูด ฝึกปฏิบัติการล้างปลาให้สะอาด การนวดปลา กับเครื่องปรุงให้เข้ากัน เทคนิคบริการอัดเรียงปลาเพื่อไม่ให้สัมผัสอาหาร หากมีอากาศจะทำให้ปลาส้มเสียและกลิ่นไม่ดี

๕๔๙๓๓๓๓๐๔ การบรรจุภัณฑ์

(๑ : ๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์แพ็คเกจจิ้ง (Packaging) สินค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารสำเร็จรูป การแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักอนามัย การออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า การออกแบบแพ็คเกจจิ้ง (Packaging) เพื่อให้สินค้ามีความโดยเด่นทันสมัย

๕๔๒๐๗๐๗๐๙ การวัดและประเมินผล

(๐ : ๑)

สังเกตการณ์ปฏิบัติงาน และประเมินผลสำเร็จจากการแปรรูป

ผู้จัดทำหลักสูตร

นายวิทัญญู อุปนันชัย ครุพากเพียรเมืองแรงงานเทคนิค

ลงนามผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนันชนัน พัฒนา)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

หัวหน้างานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนามผู้เสนอหลักสูตร

(นายอรรถกฤช สนธิสุทธิ์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนามผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสุนทร จันทร์เกตุ)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานแพรฯ