

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ  
สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร  
(Food preservation and processing)  
รหัสหลักสูตร ๒๖๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๓  
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการแปรรูปและการถนอมอาหารถูกต้อง
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึก สามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารอย่างถูกต้อง
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหาร
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ความสามารถไปประกอบอาชีพและมีรายได้ของตนเอง

๒. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาเข้าฝึกอบรมตลอดหลักสูตร

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นผู้ทำงานอยู่แล้ว หรือมีพื้นฐานในการประกอบอาชีพทางด้านการแปรรูปและการถนอมอาหาร
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. การแปรรูปและการถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การแปรรูปและการถนอมอาหาร

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๒	หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร	๑	๔
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๓	การแปรรูปพืช ผัก ผลไม้	๑	๕
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๔	การแปรรูปเนื้อสัตว์	๑	๕
๒๖๒๓๓๓๑๔๐๑	การวัดผลและประเมินผล	-	-
		๔	๑๔
	รวม	๑๘	

## ๖. เนื้อหาวิชา

**๒๖๒๓๓๓๑๓๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑ : ๐)**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายหลักความปลอดภัยได้อย่างถูกต้อง

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ กฎ ระเบียบ วินัย ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุ อุบัติภัยและการป้องกันจากการปฏิบัติงานทั่วไป การป้องกันและระงับอัคคีภัย หลักการความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน เกี่ยวกับเครื่องจักร ไฟฟ้า สารเคมี การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

**๒๖๒๓๓๓๑๓๐๒ หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร (๑ : ๔)**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบาย และสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารได้ถูกต้องตามขั้นตอน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ แนวทางการจัดการวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด สะอาด วิธีการเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปอาหารวิธีต่างๆ ได้แก่ การหมักเกลือ การรมควัน การใช้วัตถุดิบหิน การใช้สารกันบูด การใช้น้ำตาล การใช้ความร้อน การอบรังสีอาหาร การแช่เยือกแข็ง การตากแห้ง การอบแห้ง

**๒๖๒๓๓๓๑๓๐๓ การแปรรูปพืช ผัก ผลไม้ (๑ : ๕)**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารประเภท พืช ผัก ผลไม้ได้

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหาร เพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

**๒๖๒๓๓๓๑๓๐๔ การแปรรูปเนื้อสัตว์ (๑ : ๕)**

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารประเภท เนื้อสัตว์ได้

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหาร เพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

๒๖๒๓๓๓๙๙๐๑ การวัดผลและประเมินผล

(๐ : ๐)

เพื่อวัดผลความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

ผู้เสนอหลักสูตร



(นายบรรพต ดาวล้อม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางศิริลักษณ์ ฮั่วรุ่งเรือง)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก