



หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ

สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร
(Technology of Processing and Preservation)

กลุ่มอาชีพ ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร
รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๖

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| แก้ไขครั้งที่/ | - |
| ผู้เสนอ | นางนิตติยา วงศ์ชาติ |
| ผู้เห็นชอบ | นายบุญรุ่ง โนใจ |
| ผู้อนุมัติ | ว่าที่ร้อยเอกสมศักดิ์ เนียมสุวรรณ |
| วันที่อนุมัติ | ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ |

| | | | |
|---|--|---------------|----------------|
|  | กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน | หมายเลขเอกสาร | |
| | หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ | วันที่อนุมัติ | ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ |
| | สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร | แก้ไขครั้งที่ | |
| | รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๖ | หน้า | จาก ๒ - ๕ |

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร
 (Technology of agricultural Processing and Preservation)
 (รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๖)
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เช่น การคัดเลือก การจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการ และขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ตลอดจนหลักสุขาภิบาล จรรยาบรรณ และความรับผิดชอบได้อย่างถูกต้อง

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถใช้เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์ ประเภทต่างๆ เช่น อาหาร เครื่องดื่ม ขนม สบู่ และแชมพูได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถใช้เทคโนโลยีในการบรรจุภัณฑ์ ทำให้การเก็บรักษาได้อายุยาวนานอย่างถูกต้องเหมาะสม

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๑๘ ชั่วโมง

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา

๓.๒ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป

๓.๓ ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว หรือ

๓.๔ เป็นผู้ที่มีพื้นฐานด้านอาชีพที่เกี่ยวข้อง เช่น การประกอบอาชีพในการประกอบอาหาร

๓.๕ มีความประพฤติดี และเป็นผู้ไม่ติดยาเสพติดให้โทษ หรือโรคติดต่อร้ายแรง

๔. วุฒิบัตร ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร

ชื่อย่อ วพร. สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึก

ทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร (๑๘ ชั่วโมง)

| | | | |
|---|--|---------------|----------------|
|  | กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน | หมายเลขเอกสาร | |
| | หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ | วันที่อนุมัติ | ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ |
| | สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร | แก้ไขครั้งที่ | |
| | รหัสหลักสูตร ๔๑๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๖ | หน้า | จาก ๓ - ๕ |

๕. หัวข้อวิชา

| รหัสวิชา | หัวข้อรายวิชา | ชั่วโมง | |
|------------|--|---------|---------|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๔๑๒๓๓๑๐๕๐๑ | ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร | ๑ | |
| ๔๑๒๓๓๓๐๕๐๑ | วัตถุดิบ - อุปกรณ์ เครื่องมือ เทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร | ๑ | ๒ |
| ๔๑๒๓๓๓๐๕๐๒ | การเตรียมวัตถุดิบ การคัดเลือก การจัดเก็บวัตถุดิบ | ๑ | - |
| ๔๑๒๓๓๓๐๕๐๓ | การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ประเภท อาหาร เครื่องดื่ม ขนม | ๑ | ๙ |
| ๔๑๒๓๓๓๐๕๐๔ | มาตรฐานการผลิต เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาและแนวทางการตลาด | ๑ | ๒ |
| ๔๑๒๓๓๑๐๕๐๒ | การวัดและประเมินผล | - | - |
| | | ๕ | ๑๓ |
| | | ๑๘ | |

๖. เนื้อหาวิชา

๔๑๒๓๓๑๐๕๐๑ ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เช่น ความหมายการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร หลักการแปรรูป ประโยชน์ที่ได้รับ ขั้นตอนการชั่งตวง วิธีการแปรรูป ชนิดของวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูป อาคารสถานที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร กระบวนการแปรรูปที่ถูกต้องอนามัย

| | | | |
|---|--|---------------|----------------|
|  | กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน | หมายเลขเอกสาร | |
| | หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ | วันที่อนุมัติ | ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ |
| | สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร | แก้ไขครั้งที่ | |
| | รหัสหลักสูตร | หน้า | จาก ๕ - ๕ |

๔๑๒๓๓๓๐๕๐๑ **วัตถุดิบ – อุปกรณ์ เครื่องมือเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร** (๑:๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ ต่างๆที่ต้องใช้ในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร
วิธีการใช้งาน เครื่องพลาสติกโรตารี เครื่องวัดอุณหภูมิระบบต่างๆ เครื่องวัดความหวานและแอลกอฮอล์ เครื่องวัด
ความเป็นกรด ต่าง การทำความสะอาด การดูแลรักษาและการจัดเก็บ

ฝึกปฏิบัติการใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆที่ต้องใช้ในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

๔๑๒๓๓๓๐๕๐๒ **การเตรียมวัตถุดิบ การคัดเลือก การจัดเก็บวัตถุดิบ** (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถคัดเลือกวัตถุดิบชนิดต่างๆที่นำมาแปรรูปและการจัดเก็บวัตถุดิบได้อย่าง

ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบชนิดต่างๆที่นำมาแปรรูปเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพที่ดี
การจัดเตรียมวัตถุดิบให้มีปริมาณที่เหมาะสมในแต่ละครั้ง ตลอดจนการจัดเก็บรักษาวัตถุดิบในกรณีที่เป็น

๔๑๒๓๓๓๐๕๐๓ **การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ประเภท อาหาร เครื่องดื่ม ขนม** (๑:๙)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรชนิดต่างๆ เช่น การคั้น การปั่นได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรชนิดต่างๆ เช่น การคั้น การปั่น การอบ
การทอด การกวน การหมัก การดอง และการควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบดิจิตอล

ฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรชนิดต่างๆ เช่น การคั้น การปั่น การอบ การทอด การกวน
การหมัก การดอง และการควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบดิจิตอลเพื่อให้สารอาหารยังคงสภาพอยู่

๔๑๒๓๓๓๐๕๐๔ **มาตรฐานการผลิต เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาและแนวทางการตลาด** (๑:๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถช่วยดวง การบรรจุหีบห่อ เช่น การบรรจุแบบสุญญากาศ การบรรจุ
แบบไนโตรเจน การบรรจุแบบพลาสติกโรตารี แนวทางการตลาด ได้อย่างถูกต้อง

| | | | |
|---|--|---------------|----------------|
|  | กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน | หมายเลขเอกสาร | |
| | หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ | วันที่อนุมัติ | ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๓ |
| | สาขา เทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร | แก้ไขครั้งที่ | |
| | รหัสหลักสูตร | หน้า | จาก ๕ - ๕ |

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการชั่งตวง การบรรจุหีบห่อ เช่น การบรรจุแบบสุญญากาศ การบรรจุแบบไนโตรเจน การบรรจุแบบพลาสติกเจอร์โรส แนวทางการตลาด เช่น ช่องทางการจัดจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการชั่งตวง การบรรจุหีบห่อ เช่น การบรรจุแบบสุญญากาศ การบรรจุแบบไนโตรเจน การบรรจุแบบพลาสติกเจอร์โรสและการช่องทางการจัดจำหน่าย

๔๑๒๓๓๑๐๕๐๒ การวัดและประเมินผล (๐:๐)

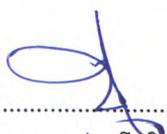
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกหลักสูตรแล้ว

คำอธิบายรายวิชา

วัดความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก โดยทดสอบภาคทฤษฎีในแต่ละหัวข้อรายวิชาและแบ่งกลุ่มปฏิบัติงานการแปรรูปและการถนอมอาหาร ตามรายกลุ่มที่กำหนด

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางนิตติยา วงศ์ชาติ.)
ตำแหน่ง.ครูฝึกฝีมือแรงงาน ช.๓

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายบุญรุ่ง โนใจ)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
ว่าที่ร้อยเอก
(สมศักดิ์ เนียมสุวรรณ)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุตรธานี