



# หลักสูตรการยกระดับฝีมือ

สาขาภาคบริการ

กลุ่มอาชีพธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร


สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
 (Processing of agricultural products)  
 รหัสหลักสูตร 4320017330304

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่/	1/2561
ผู้จัดทำหลักสูตร	นายเกรียงศักดิ์ ขวาทไทย
ผู้เสนอ	นายเกรียงศักดิ์ ขวาทไทย
ผู้เห็นชอบ	นายประชา เศรษฐวงศ์
ผู้อนุมัติ	นางสาวประภัสสร ประจันตะเสน
วันที่อนุมัติ	..... พฤศจิกายน 2561

	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการยกระดับฝีมือ	วันที่อนุมัติ	..... พ.ย. 2561
	สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร 4320017330304	หน้า	1 จาก 4

**หลักสูตรการยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร**  
**(Processing of agricultural products)**  
**(รหัสหลักสูตร 4320017330304 )**  
**สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์ :**

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจหลักชีวอนามัยด้านอาหารอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
- 1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการเข้าใจหลักการและเทคนิคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
- 1.4 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง
- 1.5 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ในการเก็บ และการถนอมอาหาร

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

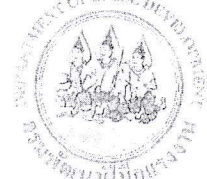
ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับสาขาที่สมัครเข้ารับการฝึกอบรม
- 3.2 มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการอบรมได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีระยะเวลาฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมทั้งหมด และผ่านการประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตรรับรองของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการยกระดับฝีมือ	วันที่อนุมัติ	..... พ.ย. 2561
	สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร 4320017330304	หน้า	2 จาก 4

#### 5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4323330201	ความปลอดภัยในการทำงาน/นิสยอุตสาหกรรม	1	0
4323330202	ชีวะอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์	1	0
4323330203	ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์	1	0
4323330204	หลักการเลือกวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูป	1	0
4323330205	การแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ ในรูปแบบต่าง ๆ	1	24
4323339906	การประเมินผล	0	1
		5	25
	รวม	30	

#### 6. เนื้อหาวิชา :

4323330201 ความปลอดภัยในการทำงาน/นิสยอุตสาหกรรม (1: 0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีจิตสำนึกเรื่องความปลอดภัยในการปฏิบัติงานหรือการทำงานในลักษณะต่างๆ การมีนิสยอุตสาหกรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสิ่งแวดล้อม

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การรักษาความสะอาด สถานที่ และอุปกรณ์ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น


4323330202 ชีวะอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์ (1: 0)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีจิตสำนึกในเรื่องสุขอนามัยด้านอาหาร/และการปรุงแต่งอาหาร และการจัดเก็บอย่างถูกต้องทั้งทางด้านกรรมวิธีและภาชนะบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

##### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดและประเภทและแหล่งที่มาของผัก และผลไม้ การปนเปื้อนของสารเคมี และการป้องกันการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ การปนเปื้อนของอาหาร อันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหาร การเน่าเสียของอาหารและการป้องกันการปนเปื้อน ผลกระทบที่เกิดจากความไม่สะอาด

	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการยกระดับฝีมือ	วันที่อนุมัติ	..... พ.ย. 2561
	สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร 4320017330304	หน้า	3 จาก 4

4323330203 ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ (1: 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของเครื่องมือ อุปกรณ์การแปรรูป และการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาด และการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่าง ๆ ที่ใช้ในการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ รวมทั้งการเก็บรักษา

4323330204 หลักการเลือกวัตถุดิบ และเทคนิคในการแปรรูป (1: 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการแปรรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนการแปรรูปของวัตถุดิบแต่ละประเภท การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การทำความสะอาด ขั้นตอนการบรรจุ การแปรรูปด้วยวิธีการที่เหมาะสม และถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การเก็บรักษา การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปแต่ละประเภท เพื่อกำหนดราคาเมื่อจำหน่าย


4323330205 การแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ ในรูปแบบต่าง ๆ (1: 24)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ศึกษาการผสมส่วนผสมในการแปรรูปโดยวิธีต่าง ๆ เช่น การทำให้แห้ง การดอง การนึ่ง การทอด ฯลฯ รวมทั้งการบรรจุ และเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติการผสมส่วนผสมในการแปรรูปโดยวิธีต่าง ๆ และวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปแต่ละประเภท เช่น การทำให้แห้ง การดอง การนึ่ง การทอด ฯลฯ รวมทั้งการบรรจุ และเก็บรักษา

	สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการยกระดับฝีมือ	วันที่อนุมัติ	..... พ.ย. 2561
	สาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร 4320017330304	หน้า	4 จาก 4

4323339906 การประเมินผล

(0: 1)


วัตถุประสงค์รายวิชา

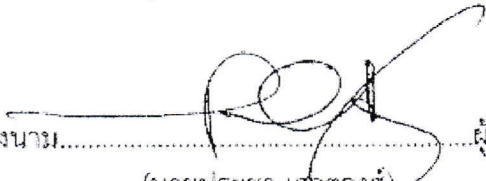
เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์ทางการฝึกอบรม โดยวัดจากการสังเกตพฤติกรรมผู้รับการฝึก และผลสัมฤทธิ์ทางผลิตภัณฑ์ ระหว่างการฝึก ระยะเวลาเข้ารับการฝึกอบรมทั้งหมดของผู้การปฏิบัติ

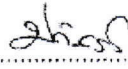
\*\*\*\*\*

ผู้จัดทำหลักสูตร:

1. นายประชา เศวตวงศ์ ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
2. นายเกรียงศักดิ์ ขวาทโย ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายเกรียงศักดิ์ ขวาทโย)  
ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายประชา เศวตวงศ์)  
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
หัวหน้าพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวประภัสสร ประจันตะเสน)  
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหนองคาย  
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน