

# สำเนาคู่มือฉบับ

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน

สาขา การเพิ่มมาตรฐานการผลิตอาหารว่างเพื่อสุขภาพ

(Increasing the standard of production of healthy snacks)

รหัสหลักสูตร 4920017330503

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานมุกดาหาร

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

## 1. วัตถุประสงค์ :

- 1.1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจถึงความสำคัญของการเพิ่มมาตรฐานการผลิตอาหารว่างเพื่อสุขภาพ
- 1.2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายถึงขั้นตอนการจัดทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้อง
- 1.3. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถจัดทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้อง
- 1.4. เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำเอาเทคนิคที่ได้รับจากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพประจำวันได้

## 2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานมุกดาหาร รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

## 3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- 3.3 เป็นแรงงานในสถานประกอบการ แรงงานทั่วไปหรือผู้ว่างงานที่มีความประสงค์จะฝึกอาชีพ
- 3.4 เป็นผู้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง

## 4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการเพิ่มมาตรฐานการผลิตอาหารว่างเพื่อสุขภาพ

ชื่อย่อ : วพร.การเพิ่มมาตรฐานการผลิตอาหารว่างเพื่อสุขภาพ

ผู้รับการฝึกอบรมผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่า 80% จะได้รับวุฒิบัตรสาขา การเพิ่มมาตรฐานการผลิตอาหารว่างเพื่อสุขภาพ

## 5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4923310201	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจดทะเบียนอาหารและยา (เครื่องหมายอย.)	2	0
49 23310202	เทคนิคการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ	1	10
4923310203	เทคนิคการแปรรูปเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	1	10
4923310201	บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด	1	2
4923319901	การวัดและประเมินผล	1	2
	รวม	6	24
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

4923310201 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจดทะเบียนอาหารและยา (เครื่องหมาย อย.) (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจดทะเบียนอาหารและยา (เครื่องหมาย อย.)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของการจดทะเบียนอาหารและยา เครื่องหมาย อย. คือ สัญลักษณ์ที่แสดงให้ผู้บริโภคได้ทราบว่าผลิตภัณฑ์สุขภาพนั้น ๆ ได้ผ่านการพิจารณาด้านประสิทธิภาพ คุณภาพ และความปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์การผลิตและการนำเข้าจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยได้ปฏิบัติตามกฎหมายเบื้องต้นของ อย.แล้ว การจดทะเบียน อย. ถือเป็นขั้นตอนสำคัญที่ผู้ประกอบการไม่ควรมองข้าม เพราะถือเป็นเอกสารที่จำเป็นเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค และสร้างมาตรฐานให้กับสินค้าของผู้ประกอบการ โดยเฉพาะอาหารและเครื่องสำอาง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความแน่ใจในการตรวจสอบตั้งแต่วัตถุดิบและขั้นตอนการผลิตไปจนถึงบรรจุภัณฑ์

4923310202 เทคนิคการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ (1:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับเทคนิคการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหารจากพืช ผักผลไม้ ที่ทำได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้องส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ

ปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น ถั่วสมุนไพรรอบ หมี่กรอบ กระหรี่ปั๊พ ถั่วกรอบแก้ว บั๊นชลิบ เป็นต้น

4923310203 เทคนิคการแปรรูปเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (1:10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับเทคนิคการแปรรูปเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการแปรรูปเครื่องดื่มจากพืช ผักผลไม้ ที่ทำได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป เครื่องมือและวัสดุที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมของวัตถุดิบ รูปแบบและขั้นตอนในการแปรรูปเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เช่น น้ำนมข้าวโพด น้ำถั่ว 5 สี น้ำชิตชัญ น้ำใบบัวบก น้ำฟักทอง เป็นต้น

4923310204 บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด (1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและการตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ชนิดประเภท ของบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติ ศึกษา วิเคราะห์ เลือกแบบ สี รูปทรง รายละเอียดบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า การวิเคราะห์การตลาดเบื้องต้น การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย จุดคุ้มทุน และช่องทางการตลาด

ฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ชนิดประเภทของบรรจุภัณฑ์ ศึกษา วิเคราะห์ เลือกแบบ สี รูปทรง รายละเอียดบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า การวิเคราะห์การตลาดเบื้องต้น การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่าย จุดคุ้มทุน และช่องทางการตลาด

4923319901 การวัดและประเมินผล

(1:2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อการวัดและประเมินผลผู้รับการฝึก

คำอธิบายรายวิชา

วัดและประเมินผลผู้รับการฝึก

7. ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางกัญญาวีร์ เป้าขัง                      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
2. นายจิรายุ แซ่จง                              ครูฝึกฝีมือแรงงานระดับ ช3

ผู้เสนอหลักสูตร



(นายจิรายุ แซ่จง)

ครูฝึกฝีมือฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

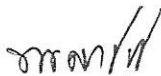
ผู้เห็นชอบหลักสูตร



(นางกัญญาวีร์ เป้าขัง)

หัวหน้าฝ่ายมาตรฐานฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางพรศิริลักษณ์ ผิวสะอาด)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานมุกดาหาร

๑๒ มิ.ย. ๒๕๖๒

หัวหน้าฝ่าย.....

หัวหน้างาน.....