

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน

02 การแปรรูปเนื้อสัตว์ (ประเภทต่างๆ) (3 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การแปรรูปเนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปเนื้อสัตว์ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ เช่น การทำปลาต้ม การทำปลาหวาน การแปรรูปเนื้อสัตว์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (ปลาน้ำจืด) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมู การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ประเภทแฮมหมูสด แคมหมูและลูกชิ้นหมู การแปรรูปอาหารจากปลา การแปรรูปอาหารจากปลากระตัก การแปรรูปอาหารจากเป็ด การแปรรูปอาหารสัตว์ เป็นต้น

03 การวัดและประเมินผล

เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชา ทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

หมายเหตุ : ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก