หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและช่องทางการตลาดออนไลน์
(Agricultural product processing and online marketing)
ระยะเวลาฝึกอบรม ๓๐ ชั่วโมง
รหัสหลักสูตร : ๒๔๓๐๐๑๗๓๓๐๓๐๓
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานฉะเชิงเทรา กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

*****

๑. วัตถุประสงค์

๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจหลักชีวะอนามัยด้านอาหรอย่างถูกต้องและปลอดภัย
๒) เพื่อให้มีผู้รับการฝึก มีความรู้ ในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางเกษตร
๓) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเข้าใจหลักการและเทคนิคในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
๔) เพื่ให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง
๕) เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการสร้างร้านค้าและขายสินค้าออนไลน์
๖) เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานรวมระยะเวลาฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์เข้ารับการประเมินผล

๓. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึก

๑) เป็นผู้มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์
๒) มีสภาพร่างกายสมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อ
๓) มีพื้นฐานการใช้สมาร์ทโฟนและคอมพิวเตอร์เบื้องต้น
๔) สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและช่องทางการตลาดออนไลน์

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มและช่องทางการตลาดออนไลน์

๕) หัวข้อ...

๕. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร		
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๑	- ความปลอดภัยในการทำงาน/นิสัยอุตสาหกรรม	๐.๕	๐
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๒	- ชีวะอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์	๑	๐
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๓	- ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์	๑	๐
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๔	- หลักการเลือกวัตถุดิบ และเทคนิคการแปรรูปอาหาร	๐.๕	๐
	๒) การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร		
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๕	- การแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ ในรูปแบบต่างๆ	๐	๑๕
	๓) การจัดการธุรกิจเชิงออนไลน์		
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๖	- ความรู้ทั่วไปในการสร้างธุรกิจออนไลน์ และการใช้สื่อสังคมออนไลน์ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ พ.ศ. ๒๕๕๐ และ พ.ศ. ๒๕๖๐	๑	๐
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๗	- การพัฒนาข้อมูลสินค้า กลยุทธ์และความแตกต่างให้กับสินค้าในการขายออนไลน์	๑	๒
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๘	- การวิเคราะห์พฤติกรรมกลุ่มเป้าหมายและการนำเสนอสินค้าออนไลน์ให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า	๑	๐
๒๔๓๓๓๓๑๓๐๙	- การขายสินค้าผ่านแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ (Platform Ecommerce) และโซเชี่ยลมีเดีย (Social media)	๑.๕	๓
๒๔๓๓๓๓๑๓๑๐	- การเพิ่มยอดขายและขยายกลุ่มลูกค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๐	๒
๒๔๓๓๓๓๙๙๐๑	๔) การวัดและประเมินผล	๐	๐.๕
		๗.๕	๒๒.๕
	รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน/นิสัยอุตสาหกรรม (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานในการปฏิบัติงานหรืออารทำงานในลักษณะต่างๆ การมีนิสัยอุตสาหกรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายรายวิชา...

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน เตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๒ ชีวะอนามัยด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์ (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยด้านอาหาร การปรุงแต่งอาหาร และการจัดเก็บอย่างถูกต้อง ทั้งทางด้านกรรมวิธีและภาชนะบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิด ประเภท และแหล่งที่มาของผักและผลไม้ การปนเปื้อนของสารเคมีและการป้องกันการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ การปนเปื้อนของอาหาร อันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหาร การเน่าเสียของอาหารและการป้องกันการปนเปื้อน

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๓ ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของเครื่องมือ อุปกรณ์การแปรรูป และการใช้งาน ตลอดจนวิธีทำความสะอาด และเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่างๆ ที่ใช้ในการแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ รวมทั้งการเก็บรักษา

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๔ หลักการเลือกวัตถุดิบ และเทคนิคการแปรรูปอาหาร (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการแปรรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนการแปรรูปของวัตถุดิบแต่ละประเภท เตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การทำความสะอาด ขั้นตอนการบรรจุ การแปรรูปด้วยวิธีที่เหมาะสม และถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การเก็บรักษา การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปแต่ละประเภทเพื่อกำหนดราคาในการจัดจำหน่าย

๒) การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๕ การแปรรูปผัก ผลไม้ ปลาน้ำจืด และเนื้อสัตว์ ในรูปแบบต่างๆ (๐ : ๑๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

ศึกษาส่วนผสมในการแปรรูปโดยวิธีต่างๆ เช่น การทำให้แห้ง การดอง การนึ่ง การทอด ฯลฯ รวมทั้งการบรรจุและการเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการผสมส่วนผสมในการแปรรูปโดยวิธีต่างๆ และวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปแต่ละประเภท เช่น การทำให้แห้ง การดอง การนึ่ง การทอด ฯลฯ รวมทั้งการบรรจุและการเก็บรักษา

๓) การจัดการ...

๓) การจัดการธุรกิจเชิงออนไลน์

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๖ ความรู้ทั่วไปในการสร้างธุรกิจออนไลน์ และการใช้สื่อสังคมออนไลน์ตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ พ.ศ. ๒๕๕๐ และ พ.ศ. ๒๕๖๐ (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ คำนึงถึงผลต่อสังคมในการประกอบอาชีพ และไม่เอาเปรียบผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจในการใช้สื่อสังคมออนไลน์ได้อย่างถูกต้องตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ พ.ศ. ๒๕๕๐ และ พ.ศ. ๒๕๖๐

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ ได้แก่ การใช้สติในการควบคุมตนเองให้พร้อมในการประกอบอาชีพ ซื่อสัตย์สุจริต ขยันหมั่นเพียร ระเบียบวินัย รับผิดชอบ มีน้ำใจประหยัดอดออม และความสามัคคี ตลอดจนคำนึงถึงผลต่อสังคมในการประกอบอาชีพ ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค มีความเอื้อเฟื้อต่อสังคมส่วนรวม เรียนรู้การใช้สื่อสังคมออนไลน์อย่างถูกต้อง

ศึกษาเกี่ยวกับการสร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับการใช้งานสื่อสังคมออนไลน์ได้อย่างถูกต้องตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ พ.ศ. ๒๕๕๐ และ พ.ศ. ๒๕๖๐

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๗ การพัฒนาข้อมูลสินค้า กลยุทธ์และความแตกต่างให้กับสินค้าในการขายออนไลน์ (๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการพัฒนาข้อมูลสินค้า กลยุทธ์และความแตกต่างให้กับสินค้าในการขายออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการพัฒนาสินค้า กลยุทธ์และความแตกต่างให้กับสินค้าในการขายออนไลน์

ฝึกปฏิบัติการพัฒนาสินค้า กลยุทธ์และความแตกต่างให้กับสินค้าในการขายออนไลน์

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๘ การวิเคราะห์พฤติกรรมกลุ่มเป้าหมายและการนำเสนอสินค้าออนไลน์ให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะในการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายและการนำเสนอสินค้าออนไลน์ให้ตรงกับความต้องการลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้ในการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายและการนำเสนอสินค้าออนไลน์ให้ตรงกับความต้องการลูกค้า พัฒนาสินค้าและสร้างกลยุทธ์การขายให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย

๒๔๓๓๓๓๑๓๐๙ การขายสินค้าผ่านแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ (Platform Ecommerce) และโซเชี่ยลมีเดีย (Social media) (๑.๕ : ๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในขั้นตอนการใช้พื้นที่ขายสินค้าจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การขายสินค้าผ่านแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ (Platform Ecommerce) เช่น Lazada, Shopee, Grab และโซเชี่ยลมีเดีย (Social media) เช่น Facebook, Instagram และ Line หรือช่องทางอื่นๆ

คำอธิบายรายวิชา...

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้ขั้นตอนการใช้พื้นที่ขายสินค้าจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์การขายสินค้าผ่านแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ (Platform Ecommerce) เช่น Lazada, Shopee, Grab และโซเชี่ยลมีเดีย (Social media) เช่น Facebook, Instagram และ Line หรือช่องทางอื่นๆ

ฝึกปฏิบัติการใช้พื้นที่ขายสินค้าผ่านแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ (Platform Ecommerce) เช่น Lazada, Shopee, Grab และโซเชี่ยลมีเดีย (Social media) เช่น Facebook, Instagram และ Line หรือช่องทางอื่นๆ

๒๔๓๓๓๓๑๓๑๐ การเพิ่มยอดขายและขยายกลุ่มลูกค้าผ่านช่องทางออนไลน์ (๐ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในขั้นตอนการทำการตลาดบนสังคมออนไลน์ (Social Media Marketing) เพื่อเพิ่มยอดขายและขยายกลุ่มลูกค้าผ่านช่องทางออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำการตลาดบนสังคมออนไลน์ (Social Media Marketing) เพื่อเพิ่มยอดขายและขยายกลุ่มลูกค้าผ่านช่องทางออนไลน์

๒๔๓๓๓๓๙๙๐๑ ๔) การวัดและประเมินผล (๐ : ๐.๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์ทางการฝึกอบรม โดยวัดจากการสังเกตพฤติกรรมผู้เข้ารับการฝึกและผลสัมฤทธิ์ทางผลิตภัณฑ์ ระหว่างการฝึก ระยะเวลาการเข้ารับฝึก และการสอบวัดผลก่อนและหลังการจบฝึก

ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางสาวณัฐธยาน์ จันทร์หอม)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

สิบเอก
(ไชยยันต์ บุญบุตร)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายปฐมพงศ์ ฟักเขียว)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานฉะเชิงเทรา