



ฝ่ายอำนวยการ
ที่ ๑๑๑๖.๕.๒ / ๓๐๐๒.๖
วันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๘

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายแผนงานฯ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก โทร.๑๐๒,๑๐๕

ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒ / ๓๐๐๒.๖

วันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม “การทำน้ำพริกเชิงอุตสาหกรรมขนาดย่อม”

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

ด้วยฝ่ายแผนงานและประเมินผล ได้รับการประสานจากกลุ่มแม่บ้านหนองยางสามัคคี ต.ป่าชะ อ.บ้านนา จ.นครนายก ซึ่งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจัดทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อขายเป็นสินค้า OTOP ขอความอนุเคราะห์ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายกจัดฝึกอบรมการทำน้ำพริกเชิงอุตสาหกรรมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่ทำอยู่ให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้มีคำสั่ง ที่ ๑๑๘/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๑ ข้อ ๒ (๒.๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรมที่ส่วนราชการเป็นผู้จัด หรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายแผนงานและประเมินผล พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่ ใช้ระยะเวลาในการฝึกเหมาะสม จึงขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมสาขา “การทำน้ำพริกเชิงอุตสาหกรรมขนาดย่อม” ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๒ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมที่แนบมาพร้อมนี้

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

อนุมัติ

(นายवलันต์ชาย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา “การทำน้ำพริกเชิงอุตสาหกรรมขนาดย่อม” (๑๒ ชม.)
The chili paste for SMEs
รหัสหลักสูตร ๒๖๓๐๐๑๗๓๓๐๒๐๕
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

.....

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำน้ำพริก (ปริมาณมาก) เชิงอุตสาหกรรมขนาดย่อม

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๑๒ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาเข้าฝึกอบรมตลอดหลักสูตร

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป

๓.๒ เป็นบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้อง

๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตรและผ่านการประเมินจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร การฝึกอาชีพเสริม สาขา “การทำน้ำพริกเชิงอุตสาหกรรมขนาดย่อม”

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๑	การเลือกซื้อวัตถุดิบ แนวทางการเก็บรักษาน้ำพริกเพื่อคงคุณภาพ	๐.๕	-
๒๖๓๓๓๓๐๒๐๑	การเลือกบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจัดจำหน่าย	๐.๕	-
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๑	การทำน้ำพริกชนิดต่างๆ	-	๑๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๒	การบรรจุน้ำพริกลงบรรจุภัณฑ์	-	๑
รวม		๑	๑๑
		๑๒	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๓๓๓๓๐๔๐๑ การเลือกซื้อวัตถุดิบ แนวทางการเก็บรักษาน้ำพริกเพื่อคงคุณภาพ (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้รับความรู้ ในการเลือกซื้อวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบในการทำ น้ำพริกปริมาณมาก แนวทางการเก็บรักษาน้ำพริกให้คงคุณภาพและมีระยะเวลานาน

/คำอธิบาย...

คำอธิบายรายวิชา

บรรยาย ทฤษฎีการเลือกซื้อวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปริมาณมาก แนวทางการเก็บรักษาน้ำพริกให้คงคุณภาพและมีระยะเวลานาน

๒๖๓๓๓๓๐๒๐๑ การเลือกบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจัดจำหน่าย (๐.๕ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการบรรจุ น้ำพริกเพื่อคงคุณภาพ รสชาติ สามารถเก็บรักษาได้ระยะเวลานาน การเลือกช่องทางการจัดจำหน่ายที่เหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

บรรยายการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการบรรจุน้ำพริกเพื่อคงคุณภาพ รสชาติ สามารถเก็บรักษาได้ระยะเวลานาน การเลือกช่องทางการจัดจำหน่ายที่เหมาะสม

๒๖๓๓๓๓๐๔๐๑ การทำน้ำพริกชนิดต่างๆ (๐ : ๑๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้ฝึกทักษะการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง น้ำพริกขี้เหล็ก น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกุ้งเสียบ (อาจปรับเปลี่ยนประเภทได้ตามความเหมาะสม)

คำอธิบายรายวิชา

สาธิต และฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ เทคนิคการทำน้ำพริกให้มีรสกลมกล่อม

๒๖๓๓๓๓๐๔๐๒ การบรรจุน้ำพริกลงบรรจุภัณฑ์ (๐ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะในการบรรจุน้ำพริกลงบรรจุภัณฑ์ให้คงคุณภาพ ปริมาณที่เหมาะสม สามารถเก็บรักษาน้ำพริกได้นานขึ้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติวิธีการบรรจุน้ำพริกลงบรรจุภัณฑ์ให้คงคุณภาพ ปริมาณที่เหมาะสม สามารถเก็บรักษาน้ำพริกได้นานขึ้น

ผู้จัดทำหลักสูตร

นางวาสนา เพ็งธรรม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ วิทยากร

ผู้เสนอหลักสูตร



(นางสาวทองจันท์ ทับทิม)
หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายวันชัย เคหะวันยะ)
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก