



ฝ่ายช่วยอำนวยความสะดวก
ที่ 1493 วันที่ 3 พ.ย. 2558

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายแผนงานและประเมินผล ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก โทร. ๑๐๕

ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒/ผป ๒๔๖

วันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขา “การทำน้ำพริก”

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กำหนดเป้าหมายให้ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายกเปิดฝึกในกิจกรรมพัฒนา/ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ และศูนย์ฯ ได้มอบฝ่ายแผนงานและประเมินผลดำเนินการฝึกในกิจกรรมดังกล่าว โดยประชาสัมพันธ์หลักสูตรการฝึกพร้อมสำรวจความต้องการฝึกอาชีพกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผ่านสำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก ซึ่งได้รับข้อมูลความต้องการฝึกของกลุ่มที่หลากหลาย สร้างรายได้ให้กับตนเองและกลุ่มให้เข้มแข็ง จึงได้จัดทำหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขา การทำน้ำพริก หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง เพื่อพัฒนา/ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระหรือเป็นอาชีพเสริมรายได้ หรือช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือนให้กับกลุ่มประชาชนผู้สนใจ

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ได้มีคำสั่งที่ ๑๑๘/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๑ ข้อที่ ๒ (๒.๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรมที่ส่วนราชการเป็นผู้จัด หรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายแผนงานและประเมินผล พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมจะเป็นประโยชน์ตามความต้องการของประชาชนผู้สนใจ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แรงงานทั่วไป แรงงานนอกระบบ ในการนำความรู้ไปประกอบการทำงานและการประกอบอาชีพได้ เป็นหลักสูตรที่ใช้เวลาฝึกที่เหมาะสมจึงเห็นควรขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขา การทำน้ำพริก หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม ที่แนบมาพร้อมนี้

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

อนุมัติ

(นายวสันต์ชาย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา “การทำน้ำพริก” (๑๒ ชั่วโมง)
รหัสหลักสูตร ๒๖๓๐๐๑๗๓๓๐๒๐๓
Chili Paste

.....

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจทฤษฎีการทำน้ำพริกต่าง ๆ ลักษณะของน้ำพริกที่ดี และการสวณคุณค่าของเครื่องปรุงตามหลักโภชนา

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทักษะความสามารถในการทำน้ำพริกประเภทต่าง ๆ และการบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่าย

๑.๓ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนและวิสาหกิจชุมชนในท้องถิ่นสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพอิสระ อาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นระยะเวลา ๑๒ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องเข้าฝึกอบรมตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล และได้รับวุฒิบัตร

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

๓.๑ เป็นผู้มิอายุไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปี

๓.๒ เป็นผู้ที่มีสภาพร่างกายพร้อมสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่เข้าฝึกอบรม และผ่านการประเมินผลความรู้จากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน จังหวัดนครนายกจะได้รับวุฒิบัตร การฝึกอาชีพเสริม สาขาการทำน้ำพริก

๕. หลักสูตรการฝึก

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๑	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๒	การเลือกซื้อวัตถุดิบ	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๓	การคำนวณต้นทุนและบรรจุภัณฑ์สำหรับขาย	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๔	การทำน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกนรก น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า พริกแกง	๑	๗
		๕	๗
		๑๒	

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา “การทำน้ำพริก” (๑๒ ชั่วโมง)
รหัสหลักสูตร ๒๖๓๐๐๑๗๓๓๐๒๐๓
Chili Paste

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจทฤษฎีการทำน้ำพริกต่าง ๆ ลักษณะของน้ำพริกที่ดี และการสวณคุณค่าของเครื่องปรุงตามหลักโภชนา

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทักษะความสามารถในการทำน้ำพริกประเภทต่าง ๆ และการบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่าย

๑.๓ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนและวิสาหกิจชุมชนในท้องถิ่นสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพอิสระ อาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นระยะเวลา ๑๒ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องเข้าฝึกอบรมตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล และได้รับวุฒิบัตร

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

๓.๑ เป็นผู้มิอายุไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปี

๓.๒ เป็นผู้ที่มีสภาพร่างกายพร้อมสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่เข้าฝึกอบรม และผ่านการประเมินผลความรู้จากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายกจะได้รับวุฒิบัตร การฝึกอาชีพเสริม สาขาการทำน้ำพริก

๕. หลักสูตรการฝึก

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๑	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๒	การเลือกซื้อวัตถุดิบ	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๓	การคำนวณต้นทุนและบรรจุภัณฑ์สำหรับขาย	๑	๐
๒๖๓๓๓๓๐๔๐๔	การทำน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกนรก น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า พริกแกง	๑	๗
		๕	๗
		๑๒	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกถึงหลักความปลอดภัยและวิธีป้องกันอุบัติเหตุในการทำน้ำพริก การปฐมนิเทศความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยและวิธีป้องกันอุบัติเหตุในการทำน้ำพริก การปฐมนิเทศความปลอดภัย

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำน้ำพริกว่าถูกต้องเหมาะสมและถูกวิธี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำน้ำพริกว่าถูกต้องเหมาะสมและถูกวิธี

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบ

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้ในการเลือกซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น การเลือก พริก หอม กระเทียม เป็นต้น ควรเลือกซื้อที่เหมาะสมกับการทำน้ำพริกต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการเลือกซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น การเลือก พริก หอม กระเทียม เป็นต้น ควรเลือกซื้อที่เหมาะสมกับการทำน้ำพริกต่าง ๆ

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๓ การคำนวณต้นทุนและบรรจุภัณฑ์เพื่อขาย

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและเรียนรู้เทคนิคเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม สำหรับขายได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและเรียนรู้เทคนิคเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม สำหรับขายได้

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกถึงหลักความปลอดภัยและวิธีป้องกันอุบัติเหตุในการทำน้ำพริก การปฐมนิเทศความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยและวิธีป้องกันอุบัติเหตุในการทำน้ำพริก การปฐมนิเทศความปลอดภัย

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำน้ำพริกว่าถูกต้องเหมาะสมและถูกวิธี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำน้ำพริกว่าถูกต้องเหมาะสมและถูกวิธี

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบ

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้ในการเลือกซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น การเลือก พริก หอม กระเทียม เป็นต้น ควรเลือกซื้อที่เหมาะสมกับการทำน้ำพริกต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการเลือกซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น การเลือก พริก หอม กระเทียม เป็นต้น ควรเลือกซื้อที่เหมาะสมกับการทำน้ำพริกต่าง ๆ

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๓ การคำนวณต้นทุนและบรรจุภัณฑ์เพื่อขาย

(๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและเรียนรู้เทคนิคเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม สำหรับขายได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและเรียนรู้เทคนิคเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม สำหรับขายได้

๒๖๓๓๓๓๐๔๐๔ การทำน้ำพริก

(๑ : ๗)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้ขั้นตอนการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ ว่าควรทำอะไรก่อนหลังและทำตามลักษณะวิธีที่ถูกต้องเหมาะสมตามขั้นตอนก่อนหลัง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ ว่าควรทำอะไรก่อนหลังและทำตามลักษณะวิธีที่ถูกต้องเหมาะสมตามขั้นตอนก่อนหลัง

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวสันต์ชาย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก