



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ โทร. ๒๓๐

ที่ รง ๐๔๔๙ /ปร.๐๐๕

วันที่ ๒ มกราคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมสาขาการทำน้ำพริก

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก

๑. เรื่องเดิม

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ได้กำหนดเป้าหมายการฝึกในกิจกรรม พัฒนาฝีมือเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพ ให้กับกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ กลุ่ม โอท็อป กลุ่มอาชีพ ประชาชนผู้ประสงค์จะประกอบอาชีพอิสระ แรงงานนอกระบบ เพื่อให้มีความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว ตามความต้องการของพื้นที่ โดยองค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์แทน ที่ นย ๗๔๕๐๑ /๔๕๔ ลงวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ ได้ขอรับการสนับสนุนการฝึกอาชีพแก่ประชาชนในตำบลโพธิ์แทน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยการฝึกอาชีพให้ประชาชนในพื้นที่สามารถพึ่งพาตนเองด้วยการมีอาชีพเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนในสาขาการทำน้ำพริก ณ หมู่ ๙ ตำบลโพธิ์แทน อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก โดยมอบให้ฝ่ายประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ ประสานความต้องการฯ ดังกล่าวแล้ว เห็นว่าสอดคล้องกับแผนการฝึกในกิจกรรม พัฒนาฝีมือเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพกลุ่มเป้าหมาย แรงงานนอกระบบและประชาชนทั่วไป

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้มีคำสั่งที่ ๑๘๖๑/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๕๙ ข้อ ๒ (๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติหลักสูตรการฝึกอบรมที่ส่วนราชการเป็นผู้จัดหรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมจะเป็นประโยชน์ตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชน/โอท็อป และผู้สนใจในพื้นที่ ที่จะนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ เป็นหลักสูตรที่ใช้เวลาฝึกที่เหมาะสมในแต่ละกลุ่มเป้าหมาย จึงเห็นควรขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมสาขาการทำน้ำพริก (๑๘ ชั่วโมง)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมที่แนบมาพร้อมนี้

อนุมัติ

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

(นางสาวพิชราภรณ์ ยศปัญญา)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา การทำน้ำพริก (๑๘ ชั่วโมง)
(Chili Paste)

รหัสหลักสูตร ๒๖๓๐๐๑๗๓๓๐๒๐๖

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้รับความรู้ ความเข้าใจทฤษฎีการทำน้ำพริกต่าง ๆ ลักษณะของน้ำพริกที่ดี และการสวณคุณค่าของเครื่องปรุงตามหลักโภชนาการ
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทักษะความสามารถในการทำน้ำพริกประเภทต่าง ๆ และการบรรจุภัณฑ์สำหรับจัดจำหน่าย
- ๑.๓ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนและวิสาหกิจชุมชนในท้องถิ่นสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพอิสระ อาชีพเสริมรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นเวลา ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกอบรมต้องเข้าฝึกอบรมตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล และได้รับวุฒิบัตร

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๓.๑ เป็นผู้ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปี
- ๓.๒ เป็นผู้ที่มีสภาพร่างกายพร้อมสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการฝึก ที่ฝึกอบรมจบหลักสูตรและผ่านประเมินจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก จึงจะได้รับวุฒิบัตร

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	-
๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	๑	-
๒๖๓๓๓๑๐๔๐๒	การเลือกซื้อวัตถุดิบ	๑	-
๒๖๓๓๓๑๐๔๐๓	การคำนวณต้นทุนและบรรจุภัณฑ์สำหรับขาย	๑	-
๒๖๓๓๓๑๐๔๐๔	การทำน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกนรก น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า พริกแกง ฯลฯ	๑	๑๐
๒๖๓๓๓๑๐๔๐๕	การเลือกบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย	๓	-
รวม		๘	๑๐
		๑๘	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน

(๑.๐ :๐๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกถึงหลักความปลอดภัยและวิธีป้องกันอุบัติเหตุในการทำน้ำพริก การปฐมนิเทศความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยและวิธีป้องกันอุบัติเหตุในการทำน้ำพริก การปฐมนิเทศความปลอดภัย

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๑ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์

(๑.๐:๐๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำน้ำพริกว่าถูกต้องเหมาะสมและถูกวิธี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำน้ำพริกว่าถูกต้องเหมาะสมและถูกวิธี

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบ

(๑.๐:๐๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้ในการเลือกซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น การเลือก พริก หอม กระเทียม การรู้แหล่งการซื้อวัตถุดิบ การเลือกซื้อที่เหมาะสมกับการทำน้ำพริกต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการเลือกซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ เช่นการเลือก พริกหอม กระเทียม ฯลฯ การเลือกซื้อที่เหมาะสมกับการทำน้ำพริกประเภทต่าง ๆ

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๓ การคำนวณต้นทุนและบรรจุภัณฑ์สำหรับขาย

(๑.๐ :๐๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและเรียนรู้เทคนิคเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม และการให้ข้อมูลสินค้าให้ดึงดูดใจผู้ซื้อสำหรับการขายได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและเรียนรู้เทคนิคเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามสำหรับการขาย

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๔ การทำน้ำพริก

(๑.๐ : ๑๐.๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนขั้นตอนการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ ว่าควรทำอะไรก่อนหลังและทำตามลักษณะวิธีที่ถูกต้องเหมาะสมตามขั้นตอนก่อนหลัง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ ว่าควรทำอะไรก่อนหลังและทำตามลักษณะวิธีที่ถูกต้องเหมาะสมตามขั้นตอนก่อนหลัง

๒๖๓๓๓๑๐๔๐๕ การเลือกบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย

(๓.๐ : ๐๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบรรจุภัณฑ์ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้ถูกสุขลักษณะ การหาตลาดเพื่อการวางจำหน่ายสินค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบรรจุภัณฑ์ การทำข้อมูลประวัติสินค้า ที่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อ การตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวพัชรารัตน์ ยศปัญญา)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก