



หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม

สาขาการทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์
(Making meatballs)
รหัสหลักสูตร 3830015030701

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประพันธ์ หนูสันทัด ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ	
วันที่อนุมัติ...../...../.....	จำนวน.....5.....หน้า	ปรับปรุงครั้งที่ - /2565



หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขาการทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์
(Making meatballs)

รหัสหลักสูตร ๓๘๓๐๐๑๕๐๓๐๗๐๑

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเพิ่มผลิตภัณท์และสร้างมูลค่าเพิ่มขึ้น ดังนี้

- ๑.๑ ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการผลิตลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์
- ๑.๒ ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- ๑.๓ ผู้รับการฝึกและผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถผลิตลูกชิ้นได้ถูกต้องตามหลักการอย่างถูกวิธี
- ๑.๔ เพื่อเป็นการส่งเสริมพัฒนาอาชีพและการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
- ๑.๕ ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ที่ได้ไปสร้างอาชีพและรายได้เสริม

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 12 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีสัญชาติไทย ไม่จำกัดเพศ
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.4 เป็นผู้ที่เกี่ยวข้องในสาขาอาชีพการทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์

4. วุฒิบัตร

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม การทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน การทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์

ชื่อย่อ : วพร. การทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3833331301	ความรู้เบื้องต้นในกระบวนการทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์	1	-
3833331302	เรียนรู้เครื่องมือทั่วไปอุปกรณ์/วัสดุที่ใช้ทำลูกชิ้นอย่างมีคุณภาพ	2	-
3833331303	การฝึกปฏิบัติการทำลูกชิ้นจากเนื้อหมู,วัว,ไก่,ปลา ฯลฯ	-	8
3833331304	การวัดและประเมินผล	1	-
		4	8
รวม		12	

6. เนื้อหาวิชา :

- 3833331301 ความรู้เบื้องต้นในกระบวนการทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์ (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบที่นำมาใช้ทำลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบเพื่อนำมาปรุงแต่งรสชาติ และงบประมาณในการทำลูกชิ้นในแต่ละครั้ง เพื่อนำมาเปรียบเทียบทุนกำไร
- 3833331302 เรียนรู้เครื่องมือทั่วไปอุปกรณ์/วัสดุที่ใช้ทำลูกชิ้นอย่างมีคุณภาพ (2 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกทราบถึง เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ การเลือกใช้วัสดุฝึกที่เหมาะสมในการทำลูกชิ้น
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ การเลือกใช้วัสดุฝึกที่เหมาะสมในการทำลูกชิ้น
- 3833331303 การฝึกปฏิบัติการทำลูกชิ้นจากเนื้อหมู,วัว,ไก่,ปลา ฯลฯ (0 : 8)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติที่มีคุณภาพและมาตรฐาน
 คำอธิบายรายวิชา
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมวัตถุดิบปรุงรสและทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น
- 3833331304 การวัดและประเมินผล (1 : 0)
 ประเมินความรู้ และทักษะ ของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกแล้ว โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในแต่ละหัวข้อรายวิชา



คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

- | | |
|-------------------------|--|
| 1 นายเอกภพ น้อยหว่า | ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
หน่วยงาน สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ |
| 2 นายวินิจ ทีคำเกษ | ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค
หน่วยงาน สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ |
| 3 นางกมลลี ตำแหน่ง | ประธานกลุ่ม ทำน้ำพริก
หน่วยงาน กลุ่ม ทำน้ำพริก |
| 4 ดร.ศรายุทธ์ ขวัญเมือง | ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการมหาวิทยาลัยราชภัฏสวน
สุนันทา ศูนย์การศึกษาอุดรธานี
หน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ศูนย์การศึกษาอุดรธานี |

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวินิจ ทีคำเกษ)

ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงานเทคนิค

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเอกภพ น้อยหว่า)

ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายประพันธ์ หนูสันทัด)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานบึงกาฬ

...../...../.....

