

**หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม**  
**ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพผู้มีรายได้น้อยที่ลงทะเบียนสวัสดิการแห่งรัฐ**  
**เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และความมั่นคงในชีวิต**  
**สาขา การแปรรูปเนื้อสัตว์**  
**รหัส 0930157330302**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

- 1.1 เพื่อใช้ในการดำเนินการฝึกอาชีพเสริมสำหรับผู้มีรายได้น้อยที่แจ้งความประสงค์ภายใต้รหัสหลักสูตร 330, 331, 369, 387, 402, 403, 404, 405, 406, 409
- 1.2 เพื่อให้ผู้มีรายได้น้อยมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำทักษะความรู้ไปประกอบอาชีพได้

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

เป็นผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ และมีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท/คน/ปี ที่แจ้งความประสงค์เข้ารับ การฝึกอบรมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปเนื้อสัตว์

ชื่อย่อ : วพร. การแปรรูปเนื้อสัตว์

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจาก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปเนื้อสัตว์

**5. หัวข้อวิชา**

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
01	การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน	3	-
02	การแปรรูปเนื้อสัตว์ (ประเภทต่างๆ)	3	12
03	การวัดและประเมินผล	-	-
รวม		6	12
		18	

**6. เนื้อหาวิชา :**

- 01                      การให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน                      (3 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับการให้บริการของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงแรงงาน
- 02                      การแปรรูปเนื้อสัตว์ (ประเภทต่างๆ)                      (3 : 12)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด วัสดุและเครื่องมือ พร้อมอุปกรณ์การแปรรูปเนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปเนื้อสัตว์ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ การเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา รวมทั้งฝึกปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ เช่น การทำปลาต้ม การทำปลาหวาน การแปรรูปเนื้อสัตว์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (ปลาน้ำจืด) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมู การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ประเภทแฮมหมูสด แคบหมูและลูกชิ้นหมู การแปรรูปอาหารจากปลา การแปรรูปอาหารจากปลากระตัก การแปรรูปอาหารจากเป็ด การแปรรูปอาหารสัตว์ เป็นต้น
- 03                      การวัดและประเมินผล  
 เป็นการวัดผลผู้เข้ารับการฝึกโดยการประเมินผลหลังการฝึกอบรมในแต่ละหัวข้อวิชาทั้งในส่วนที่เป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

**หมายเหตุ :** ให้แต่ละกลุ่มเป้าหมายร่วมกันพิจารณาคัดเลือกเนื้อหาที่ต้องการจัดฝึกให้เหมาะสมกับระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

## ผู้จัดทำหลักสูตร

กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก