



การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การแปรรูปเนื้อสัตว์และการขายออนไลน์
(Meat Processing and Online Marketing)

รหัสหลักสูตร 0930207330301

สาขาอาชีพการผลิตอาหารและการแปรรูปอาหาร
ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสมาสร์ ปัทมะสุนทร อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 2 ธ.ค. 2569	จำนวน.....7.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/.....

การฝึกอาชีพเสริม
หลักสูตร การแปรรูปเนื้อสัตว์และการขายออนไลน์
(Meat Processing and Online Marketing)
รหัสหลักสูตร 0930207330301
สาขาอาชีพผลิตอาหารและการแปรรูปอาหาร
ระดับหลักสูตร ระดับกลาง (Intermediate)
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อสัตว์และการขายออนไลน์ โดยสามารถ

- 1.1 มีความรู้ความเข้าใจในหลักชีวอนามัยอาหารอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.2 เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.3 อธิบายหลักการและเทคนิคในการแปรรูปเนื้อสัตว์ได้อย่างถูกต้อง
- 1.4 สร้างผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าได้
- 1.5 เก็บและถนอมอาหารจากการแปรรูปเนื้อสัตว์ได้
- 1.6 นำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 แรงงานทั่วไปและประชาชนผู้สนใจทั่วไป
- 3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. คุณสมบัติวิทยากร

- 4.1 เป็นผู้มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 4.2 ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรด้านเทคนิคการสอนงานหรือมีประสบการณ์ด้านการสอน
- 4.3 เป็นผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้ขึ้นทะเบียนรายชื่อวิทยากรของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. ผู้สมัคร

ชื่อเต็ม : ผู้สมัครพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การแปรรูปเนื้อสัตว์และการขายออนไลน์

ชื่อย่อ : วพร. การแปรรูปเนื้อสัตว์และการขายออนไลน์

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการอบรมต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



6. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933310201	ความปลอดภัยในการทำงานและสุขอนามัยอาหาร	1	0
0933310202	ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ	2	0
0933330501	การเลือกวัตถุดิบในการแปรรูป	2	0
0933330502	การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร	1	1
0933330503	เทคนิคการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ	2	2
0933330504	การประกอบอาหารพร้อมทาน	2	8
0933339801	ช่องทางการตลาดออนไลน์	1	2
0933339802	เทคนิคการตลาดและการประชาสัมพันธ์	1	2
0933339803	การเสริมสร้างจริยธรรมในการขายของออนไลน์	1	0
0933339901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		14	16
		30	

7. เนื้อหาวิชา

0933310201 ความปลอดภัยในการทำงานและสุขอนามัยอาหาร (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานและสุขอนามัยอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงานด้านอาหาร อันตรายจากการปฏิบัติงาน การป้องกันอุบัติเหตุในสถานที่ทำงาน การใช้อุปกรณ์และเครื่องมืออย่างปลอดภัย การแต่งกายและสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน การล้างมือที่ถูกวิธี การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ ภาชนะ และพื้นที่ปฏิบัติงาน การจัดเก็บวัตถุดิบและอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ การควบคุมอุณหภูมิอาหาร การป้องกัน การปนเปื้อนในอาหาร รวมถึงการจัดการขยะและสิ่งปฏิกูลตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารได้อย่างปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด รวมทั้งการปฐมพยาบาลเบื้องต้น



0933310202 ความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานในการแปรรูปปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ความสำคัญและประโยชน์ของการแปรรูป หลักการคัดเลือกวัตถุดิบ การตรวจสอบคุณภาพและความสดของปลาและเนื้อสัตว์ ประเภทของปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ในการแปรรูป การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป หลักการถนอมอาหาร วิธีการแปรรูปเบื้องต้น เช่น การหมัก การตากแห้ง การรมควัน การทอด การอบ และการแช่เยือกแข็ง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปอย่างถูกต้องและปลอดภัย การสุขาภิบาลอาหารและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย

0933330501 การเลือกวัตถุดิบในการแปรรูป (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปวัตถุดิบในการแปรรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร ประเภทและคุณลักษณะของวัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูป การตรวจสอบคุณภาพ ความสด สะอาด และความปลอดภัยของวัตถุดิบ การคัดแยกและการประเมินคุณภาพปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ การเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับวิธีการแปรรูปแต่ละประเภท ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์แปรรูป การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนการแปรรูป รวมถึงการป้องกัน การปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพของวัตถุดิบ เพื่อให้สามารถเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

0933330502 การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหาร หลักการทำงาน วิธีการใช้ การดูแลรักษา และการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับลักษณะงาน การตรวจสอบความพร้อมและความปลอดภัยก่อนใช้งาน วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ การบำรุงรักษาเบื้องต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปปลาน้ำจืดและเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ การเตรียมและตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ก่อนใช้งาน การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทของงาน การใช้งานเครื่องมือในการตัด แต่ง บด ผสม หมัก อบ ตากแห้ง และบรรจุผลิตภัณฑ์ การทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์หลังการใช้งาน



0933330503 เทคนิคการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ**(2 : 2)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับเทคนิคการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสุกร เนื้อโค เนื้อไก่ และเนื้อปลา หลักการเตรียมวัตถุดิบ การตัดแต่งและการปรุงรส การหมัก การบด การอบ การทอด การรมควัน การตากแห้ง และการถนอมอาหารรูปแบบต่าง ๆ การควบคุมคุณภาพและสุขลักษณะในการผลิต การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการคำนวณต้นทุนเบื้องต้น เพื่อให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ได้อย่างมีคุณภาพ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบและแปรรูปเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ การตัดแต่ง การหมัก การบดและผสมส่วนประกอบ การผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น หมูแดดเดียว เนื้อสวรรค์ ไส้กรอก ลูกชิ้น ปลาแดดเดียว และผลิตภัณฑ์รมควัน การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปอย่างถูกต้อง การควบคุมความสะอาดและสุขอนามัยระหว่างการผลิต การบรรจุและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป เพื่อให้เกิดทักษะและความชำนาญในการปฏิบัติงานจริง

0933330504 การประกอบอาหารพร้อมทาน**(2 : 8)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารพร้อมทาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารพร้อมทานจากเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมให้เหมาะสม เทคนิคการประกอบอาหารเพื่อรักษาคุณภาพ รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ การควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารพร้อมทาน การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจัดเตรียมสินค้าเพื่อจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารพร้อมทานจากเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมให้เหมาะสม การจัดตกแต่งอาหารและถ่ายภาพสินค้าเพื่อการขายออนไลน์ การบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารพร้อมทาน การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการจัดเตรียมสินค้าเพื่อจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์

0933339801 ช่องทางการตลาดออนไลน์**(1 : 2)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับช่องทางการตลาดออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับช่องทางการตลาดออนไลน์ ความสำคัญของช่องทางการตลาดออนไลน์ ประเภทของช่องทางการตลาดออนไลน์ ประเภทของช่องทางการตลาดออนไลน์ การเลือกช่องทางที่เหมาะสมกับแบรนด์ แนวโน้มช่องทางการตลาดออนไลน์ในอนาคต

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสร้างและใช้งานช่องทางการตลาดออนไลน์ การสมัครและตั้งค่าบัญชีสื่อสังคมออนไลน์และแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ การสร้างเนื้อหาเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ การถ่ายภาพและเขียนข้อความโฆษณาเบื้องต้น การโพสต์และโปรโมตสินค้าออนไลน์ การสื่อสารและตอบข้อซักถามลูกค้า การทดลองวางแผนการขายผ่านช่องทางออนไลน์ การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายและพฤติกรรมผู้บริโภค รวมถึงการประเมินผลและปรับปรุงช่องทางการตลาดออนไลน์ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำไปใช้ในการขายสินค้าและสร้างรายได้ได้จริง



0933339802 เทคนิคการตลาดและการประชาสัมพันธ์**(1 : 2)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการตลาดและการประชาสัมพันธ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการตลาดและการประชาสัมพันธ์ ความสำคัญของการตลาดต่อการดำเนินธุรกิจ การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายและพฤติกรรมผู้บริโภค เทคนิคการส่งเสริมการขาย การสร้างภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือของสินค้าและบริการ การสื่อสารทางการตลาดทั้งแบบออฟไลน์และออนไลน์ การสร้างเนื้อหาเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า เทคนิคการนำเสนอสินค้า การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า การใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อการประชาสัมพันธ์ ตลอดจนแนวโน้มการตลาดและการประชาสัมพันธ์ในยุคดิจิทัล เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการเพิ่มยอดขายและขยายโอกาสทางธุรกิจได้อย่างเหมาะสม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย การวางแผนการตลาดและประชาสัมพันธ์ การออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์เบื้องต้น การเขียนข้อความโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า การถ่ายภาพและจัดทำสื่อออนไลน์ การนำเสนอสินค้าและบริการ การทดลองขายและส่งเสริมการขายผ่านช่องทางต่าง ๆ การสร้างกิจกรรมเพื่อดึงดูดลูกค้า และการประเมินผลการตลาดเบื้องต้น

0933339803 การเสริมสร้างจริยธรรมในการขายของออนไลน์**(1 : 0)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปลูกฝังแนวคิดจริยธรรมในการประกอบอาชีพ ความรับผิดชอบต่อสังคม การดำเนินธุรกิจอย่างโปร่งใส ยุติธรรม และยั่งยืน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับแนวคิดด้านจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ ได้แก่ ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อความยุติธรรม การรักษาความลับสัญญา การเคารพสิทธิและศักดิ์ศรีของผู้อื่น การมุ่งเน้นประโยชน์ต่อสังคม ความมีวินัยและการปฏิบัติตามกฎหมาย ความโปร่งใสและตรวจสอบได้ พร้อมกรณีศึกษาเพื่อฝึกทักษะการตัดสินใจที่ถูกต้องในบริบททางธุรกิจ

0933339901 การวัดและประเมินผล**(1 : 1)**

วัดความรู้ของผู้รับการฝึกโดยการสอบภาคทฤษฎี วัดความสามารถของผู้รับการฝึกโดยการทดสอบภาคปฏิบัติและประเมินผลการผ่านการฝึกอบรมตามเกณฑ์ที่กำหนด

8. ทักษะที่ได้รับ

ผู้รับการฝึกปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์และขายของออนไลน์



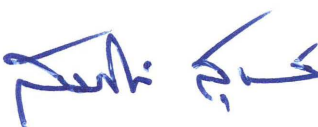
คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายอัศวิน จิตต์จำนงค์ ผู้อำนวยการส่งเสริมความผูกพันองค์กรและการสื่อสารภายใน
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
2. นายภมร เมตไตรยกุล ผู้ช่วยผู้อำนวยการส่งเสริมความผูกพันองค์กร
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
3. นางสาวพลอยปภัส สุนทรพลเชษฐ์ ผู้จัดการฝ่ายส่งเสริมความผูกพันองค์กรและการสื่อสารภายใน
บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)
4. นายณที ราชฉวาง ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นายอภิเดช ไชยคง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
กองแผนงานและสารสนเทศ
6. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าหน้าที่งานธุรการชำนาญงาน
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภารี)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมาสก์ ปัทมะสุคนธ์)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

