



บันทึกข้อความ

สวนราชการ ฝ่ายแผนงานฯ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก โทร.๑๐๒,๑๐๕

ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒ /ผป ๓๕๐

วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การแปรรูปอาหาร (ประเภททอด,ฉาบ)

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

ฝ่ายแผนงานและประเมินผล ได้จัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา “การแปรรูปอาหาร (ประเภททอด,ฉาบ)” เพื่อจัดฝึกอบรมให้กับประชาชนทั่วไปให้มีทักษะฝีมือในวิชาชีพ สร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเต็มให้มีความมั่นคงขึ้นและสร้างความรู้ ทักษะอาชีพใหม่ให้เป็นแนวทางเลือก เปิดโอกาสในการปรับปรุงหรือเปลี่ยนอาชีพที่มีความยั่งยืน มีรายได้อย่างมั่นคงเพิ่มขึ้น และสามารถดำรงชีวิตอย่างเป็นสุข

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้มีคำสั่ง ที่ ๑๑๘/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๑ ข้อ ๒ (๒.๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรมที่ส่วนราชการเป็นผู้จัด หรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายแผนงานและประเมินผล พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่ เป็นการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในจังหวัด และเป็นหลักสูตรที่ใช้ระยะเวลาในการฝึกเหมาะสม จึงขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขา การแปรรูปอาหาร (ประเภททอด,ฉาบ) ระยะเวลาฝึกอบรม ๓๐ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือที่แนบมาพร้อมนี้

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

อนุมัติ

(นายวสันต์ชาย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา “การแปรรูปอาหาร (ประเภททอด,ฉาบ)” (๓๐ ชม.)
Food Processing (crisps,sweet coated)
รหัสหลักสูตร ๒๖๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๑
ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้พื้นฐานในเรื่องการการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการแปรรูปอาหารประเภททอดกรอบ การฉาบ ได้อย่างถูกวิธี
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ มีรายได้เพิ่มขึ้น

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตรและผ่านการประเมินจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจะได้รับวุฒิบัตร สาขา การแปรรูปอาหาร (ประเภททอด,ฉาบ)

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๒๓๓๓๑๑๓๐๑	ความรู้พื้นฐานในการเลือกใช้วัตถุดิบ การใช้และบำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์	๒	๐
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๑	วิธีการทำกล้วยฉาบหวาน,กล้วยฉาบเค็ม	๑	๓
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๒	วิธีการทำมันฉาบหวาน,มันฉาบเค็ม	๑	๕

-/รหัสวิชา.....

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๓	วิธีการทำเผือกฉาบหวาน,เผือกฉาบเค็ม	๑	๕
๒๖๒๓๓๓๔๑๓๐๑	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	๖	๐
๒๖๒๓๓๓๔๑๓๐๒	ปรัชญาและหลักการเรียนรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียง และการจัดทำบัญชีเบื้องต้น	๖	๐
รวม		๑๔	๑๖
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๒๓๓๑๑๓๐๑ ความรู้พื้นฐานในการเลือกใช้วัตถุดิบ การใช้และบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ (๑ : ๐)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร ประเภททอด การฉาบ(กล้วยฉาบ มันฉาบ เผือกฉาบ) และการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ การใช้และการบำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารประเภททอด การฉาบ(กล้วยฉาบ มันฉาบ เผือกฉาบ)

๒๖๒๓๓๓๑๓๐๑ วิธีการทำกล้วยฉาบหวาน กล้วยฉาบเค็ม (๑ : ๔)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการทำกล้วยฉาบหวาน กล้วยฉาบเค็ม

คำอธิบายรายวิชา

แบ่งกลุ่มปฏิบัติศึกษา เทคนิค วิธีการล้าง ปอก หั่น สไลด์ การทอดกล้วย การฉาบหวาน การฉาบเค็ม

๒๖๒๓๓๓๑๓๐๒ วิธีการทำมันฉาบหวาน มันฉาบเค็ม (๑ : ๕)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการทำมันฉาบหวาน มันฉาบเค็ม

คำอธิบายรายวิชา

แบ่งกลุ่มปฏิบัติศึกษา เทคนิค วิธีการล้าง ปอก หั่น สไลด์ การทอดมัน การฉาบหวาน การฉาบเค็ม

๒๖๒๓๓๓๑๓๐๓ วิธีการทำเผือกฉาบหวาน เผือกฉาบเค็ม (๑ : ๕)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิควิธีการทำเผือกฉาบหวาน เผือกฉาบเค็ม

คำอธิบายรายวิชา

แบ่งกลุ่มปฏิบัติศึกษาเทคนิควิธีการปอก หั่น สไลด์ การทอดเผือก การฉาบหวาน การฉาบเค็ม

๒๖๒๓๓๔๑๓๐๑ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดจำหน่าย

(๖ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า

คำอธิบายรายวิชา

บรรยายถึงความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการหาช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า

๒๖๒๓๓๔๑๓๐๒ ปรัชญาและหลักการเรียนรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียงและการจัดทำบัญชีเบื้องต้น(๖ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้รับความรู้ ความเข้าใจในหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ

เพื่อให้ทราบวิธีการจัดทำบัญชีเบื้องต้น เพื่อคิดคำนวณต้นทุน กำไร อย่างง่าย

คำอธิบายรายวิชา

บรรยาย หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และการจัดทำ

บัญชีเบื้องต้น

ผู้เสนอหลักสูตร



(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ผู้อนุมัติ



(นายวสันต์ชาย เกษะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก