



บันทึกข้อความ

งานบริหารทั่วไป

ที่ 1012 วันที่ 21 ธ.ค. ๒๕๖๑

ส่วนราชการ ฝ่ายแผนงานและประเมินผล โทร. ๑๐๒,๑๐๕

ที่ รง. ๐๔๔๙/ผป ๒๕๖๑ วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาการแปรรูปและการถนอมอาหาร (๑๘ ชั่วโมง)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก

๑. เรื่องเดิม

ตามที่สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการฝึกอบรมฝีมือแรงงานให้แก่ กลุ่ม OTOP /วิสาหกิจชุมชน สถานประกอบการกิจการ SMEs และกลุ่มแรงงานทั่วไป เพื่อสร้างรายได้ สร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเดิมให้มีความมั่นคง และสร้างความรู้ ทักษะอาชีพ ให้เป็นแนวทางเลือกเปิดโอกาสในการปรับปรุงอาชีพที่มีความยั่งยืน มีรายได้อย่างมั่นคงเพิ่มขึ้น นั้น

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

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

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายแผนงานและประเมินผลพิจารณาแล้ว เห็นว่าหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ จะเป็นประโยชน์ตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ใช้เวลาการฝึกที่เหมาะสม จึงเห็นควรขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาการแปรรูปและการถนอมอาหาร (๑๘ ชั่วโมง)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติ และลงนามในหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือที่แนบมาพร้อมนี้

(นายบรรพต ดาวล้อม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

อนุมัติ

(นางศิริลักษณ์ ฮั่วรุ่งเรือง)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร
(Food preservation and processing)
รหัสหลักสูตร ๒๖๒๐๐๑๗๓๓๐๓๐๓
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการแปรรูปและการถนอมอาหารถูกต้อง
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึก สามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารอย่างถูกต้อง
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหาร
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ความสามารถไปประกอบอาชีพและมีรายได้ของตนเอง

๒. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาเข้าฝึกอบรมตลอดหลักสูตร

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- ๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๕ ปีขึ้นไป
- ๓.๒ เป็นผู้ทำงานอยู่แล้ว หรือมีพื้นฐานในการประกอบอาชีพทางด้าน การแปรรูปและการถนอมอาหาร
- ๓.๓ มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. การแปรรูปและการถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การแปรรูปและการถนอมอาหาร

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๑	ความปลอดภัยในการทำงาน	๑	
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๒	หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร	๑	๔
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๓	การแปรรูปพืช ผัก ผลไม้	๑	๕
๒๖๒๓๓๓๑๓๐๔	การแปรรูปเนื้อสัตว์	๑	๕
๒๖๒๓๓๓๑๔๐๑	การวัดผลและประเมินผล	-	-
		๔	๑๔
		รวม ๑๘	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๒๓๓๓๑๓๐๑ ความปลอดภัยในการทำงาน (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายหลักความปลอดภัยได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ กฎ ระเบียบ วินัย ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุ อุบัติภัยและการป้องกันจากการปฏิบัติงานทั่วไป การป้องกันและระงับอัคคีภัย หลักการความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน เกี่ยวกับเครื่องจักร ไฟฟ้า สารเคมี การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๒๖๒๓๓๓๑๓๐๒ หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร (๑ : ๔)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบาย และสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารได้ถูกต้องตามขั้นตอน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ แนวทางการจัดการวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปอาหารวิธีต่างๆ ได้แก่ การหมักเกลือ การรมควัน การใช้วัตถุดิบหิน การใช้สารกันบูด การใช้น้ำตาล การใช้ความร้อน การอบรังสีอาหาร การแช่เยือกแข็ง การตากแห้ง การอบแห้ง

๒๖๒๓๓๓๑๓๐๓ การแปรรูปพืช ผัก ผลไม้ (๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารประเภท พืช ผัก ผลไม้ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหาร เพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

๒๖๒๓๓๓๑๓๐๔ การแปรรูปเนื้อสัตว์ (๑ : ๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารประเภท เนื้อสัตว์ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหาร เพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

๒๖๒๓๓๓๙๙๐๑ การวัดผลและประเมินผล

(๐ : ๐)

เพื่อวัดผลความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

ผู้เสนอหลักสูตร



(นายบรรพต ดาวล้อม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางศิริลักษณ์ ชัยรุ่งเรือง)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานนครนายก