



ใบว่าด้วยอำนาจ

1451 วันที่ 26 ต.ค. 58

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายแผนงานและประเมินผล ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก โทร. ๑๐๕

ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒ / พ.๒ ๒๕๕๘

วันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมสาขาการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กำหนดเป้าหมายให้ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก เปิดฝึกในกิจกรรมพัฒนา/ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ และศูนย์ฯ ได้มอบฝ่ายแผนงานและประเมินผล ดำเนินการฝึกในกิจกรรมดังกล่าว โดยประชาสัมพันธ์หลักสูตรการฝึกพร้อมสำรวจความต้องการฝึกอาชีพ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผ่านสำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก ซึ่งได้รับข้อมูลความต้องการฝึกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนว่าต้องการฝึกการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพเพื่อนำไปประกอบอาชีพอิสระ เป็นสินค้าอาหารสุขภาพ ที่หลากหลาย สร้างรายได้ให้กับตนเองและกลุ่มให้เข้มแข็ง จึงได้จัดทำหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขาการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง เพื่อพัฒนา/ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ หรือเป็นอาชีพเสริมรายได้ หรือ ช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือน ให้กับกลุ่มประชาชนผู้สนใจ

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ได้มีคำสั่งที่ ๑๑๘/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๑ ข้อ (๒.๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรม ที่ส่วนราชการเป็นผู้จัดหรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายแผนงานและประเมินผล พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมจะเป็น ประโยชน์ตามความต้องการของประชาชนผู้สนใจ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แรงงานทั่วไป แรงงานนอกระบบ ในการนำความรู้ไปประกอบการทำงาน และการประกอบอาชีพได้ เป็นหลักสูตรที่ใช้เวลาฝึกที่เหมาะสม จึงเห็นควรขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขาการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม ที่แนบมาพร้อมนี้

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ลงนามแล้ว

(นายวันสันต์ชาย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายแผนงานและประเมินผล ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายกโทร. ๑๐๕

ที่ รง ๐๔๐๖.๕.๒ /

วันที่

ตุลาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมสาขาการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

๑. เรื่องเดิม

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กำหนดเป้าหมายให้ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก เปิดฝึกในกิจกรรมพัฒนา/ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ และศูนย์ฯได้มอบฝ่ายแผนงานและประเมินผล ดำเนินการฝึกในกิจกรรมดังกล่าว โดยประชาสัมพันธ์หลักสูตรการฝึกพร้อมสำรวจความต้องการฝึกอาชีพ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผ่านสำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก ซึ่งได้รับข้อมูลความต้องการฝึกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนว่าต้องการฝึกการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพเพื่อนำไปประกอบอาชีพอิสระ เป็นสินค้าอาหารสุขภาพ ที่หลากหลาย สร้างรายได้ให้กับตนเองและกลุ่มให้เข้มแข็ง จึงได้จัดทำหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขา การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง เพื่อพัฒนา/ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ หรือ เป็นอาชีพเสริมรายได้ หรือ ช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือน ให้กับกลุ่มประชาชนผู้สนใจ

๒. ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้มีคำสั่งที่ ๑๑๘/๒๕๕๑ ลงวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๑ ข้อ

(๒.๑) มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอนุมัติโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรม ที่ส่วนราชการเป็นผู้จัดหรือจัดร่วมกับหน่วยงานอื่น

๓. ข้อพิจารณา

ฝ่ายแผนงานและประเมินผล พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริมจะเป็น ประโยชน์ตามความต้องการของประชาชนผู้สนใจ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แรงงานทั่วไป แรงงานนอกระบบ ในการนำความรู้ไปประกอบการทำงาน และการประกอบอาชีพได้ เป็นหลักสูตรที่ใช้เวลาฝึกที่เหมาะสม จึงเห็นควรขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม สาขาการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา หากเห็นชอบโปรดอนุมัติและลงนามในหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม ที่แนบมาพร้อมนี้



(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

หัวหน้าฝ่ายแผนงานและประเมินผล

ลงนามแล้ว



(นายวสันต์ชาย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

อ.นครนายก	วันที่
อ.นครนายก	วันที่ ๑๖/๑๐/๕๘
อ.นครนายก	วันที่
อ.นครนายก	วันที่

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ (๑๒ ชั่วโมง)
(Healthy Salad Dressing)

รหัสหลักสูตร ๒๖๓๐๐๑๗๓๓๐๒๐๒

ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้รับความรู้ ความเข้าใจทฤษฎีการผลิตน้ำสลัด ลักษณะของน้ำสลัดที่ดี และการสงวนคุณค่าของผักตามหลักโภชนาการ
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ทักษะความสามารถในการทำน้ำสลัดประเภทต่าง ๆ และการจัดผักสลัดสำหรับจัดจำหน่าย
- ๑.๓ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนและวิสาหกิจชุมชนในท้องถิ่นสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพอิสระ อาชีพเสริมรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติเป็นเวลา ๑๒ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกอบรมต้องเข้าฝึกอบรมตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการประเมินผล และได้รับวุฒิบัตร

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๓.๑ เป็นผู้ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี
- ๓.๒ เป็นผู้ที่มีสภาพร่างกายพร้อมสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการฝึก ที่ฝึกอบรมจบหลักสูตรและผ่านประเมินจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจึงจะได้รับวุฒิบัตร

๕. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๖๓๓๓๓๐๓๐๑	ทฤษฎีการผลิตน้ำสลัดและการเลือกผักตามหลักโภชนาการ	๒	-
๒๖๓๓๓๓๐๓๐๒	การคิดคำนวณต้นทุนการจัดจำหน่าย	๐.๕	-
๒๖๓๓๓๓๐๓๐๓	การทำน้ำสลัดชั้นประเภทต่างๆ	-	๔.๕
๒๖๓๓๓๓๐๓๐๔	การทำน้ำสลัดน้ำใสสไตล์ต่างชาติ และน้ำสลัดธัญญาพืชเพื่อสุขภาพ	-	๓.๕
๒๖๓๓๓๓๐๓๐๕	การจัดสไลด์ลงในบรรจุภัณฑ์	๐.๕	๑
รวม		๓	๙
		๑๒	

๖. เนื้อหาวิชา

๒๖๓๓๓๓๐๓๐๑ ทฤษฎีการผลิตน้ำสลัดและการเลือกผักตามหลักโภชนาการ (๒.๐ :๐๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทฤษฎีการผลิตน้ำสลัดและลักษณะของน้ำสลัดที่ดี การเลือกผักและการล้างผักให้สวยงามคุณค่าทางโภชนาการ เทคนิคการทำน้ำสลัดถูกต้องตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับทฤษฎีการผลิตน้ำสลัดครีมน้ำข้น และน้ำสลัดน้ำใส การเลือกซื้อผักและการล้างผัก เทคนิคการทำน้ำสลัดให้มีคุณภาพที่ดี ตามหลักโภชนาการ ขั้นตอนการทำน้ำสลัดแบบต่างๆ และมายองเนส หลักการซั่ง ตวง วัด

๒๖๓๓๓๓๐๓๐๒ การคิดคำนวณต้นทุนการจัดจำหน่าย (๐.๕:๐๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการคำนวณวัตถุดิบการผลิต การบรรจุภัณฑ์ และช่องทางในการจัดจำหน่าย

๒๖๓๓๓๓๐๓๐๓ การทำน้ำสลัดชั้นประเภทต่างๆ (๐๐:๔.๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้และทักษะฝีมือในการทำ น้ำสลัดครีมน้ำข้น น้ำสลัดงา น้ำสลัดส้มหวาน น้ำสลัดสไปร์ซี่ น้ำสลัดวาซาบิ น้ำสลัดBasil Oil ได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสลัดครีมน้ำข้น น้ำสลัดงา น้ำสลัดส้มหวาน น้ำสลัดสไปร์ซี่ น้ำสลัดวาซาบิ น้ำสลัดBasil Oil เพื่อการจัดจำหน่ายและการบริโภคได้

๒๖๓๓๓๓๐๓๐๔ การทำน้ำสลัดน้ำใสสไตล์ต่างชาติ และน้ำสลัดธัญญาพืชเพื่อสุขภาพ (๐๐ :๓.๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับ การทำน้ำสลัดน้ำใสสไตล์ต่างชาติ น้ำสลัดธัญญาพืช น้ำสลัดเจ อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสลัดน้ำใสแบบญี่ปุ่น น้ำสลัดธัญญาพืช น้ำสลัดอิตาเลียน น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ น้ำสลัด Low Fat เพื่อการจัดจำหน่ายและการบริโภคได้

๒๖๓๓๓๓๐๓๐๕ การจัดสัลดลงในบรรจุภัณฑ์

(๐.๕ : ๑.๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และเทคนิคเกี่ยวกับการเพิ่มคุณค่าสินค้าด้วยการจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์
ลงบรรจุภัณฑ์ ได้อย่างน่ารับประทาน

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติการ การเตรียมผักสำหรับจานสลัด การจัดสลัดใส่จาน จัดสลัดแบบม้วนเป็นคำบรรจุลง
ภาชนะอย่างสวยงาม

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวทองจันทร์ ทับทิม)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

อนุมัติ

(นายวันชัย เคหะวันยะ)

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก