

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ
(Raw Material Inspector)
รหัสหลักสูตร 0920017330238
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการงานตรวจรับวัตถุดิบ โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร ปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน การตรวจรับวัตถุดิบ ทั้งเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล ผักสด สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุง ตลอดจนอุปกรณ์การประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ การประสานงานจัดซื้อ การตรวจเช็คความถูกต้องของการจัดซื้อ
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 36 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานตรวจรับวัตถุดิบ ไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานตรวจรับวัตถุดิบ
ชื่อย่อ : วพร. พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ
ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกตามเกณฑ์ที่กำหนด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	4
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	4	0
0923330203	ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า	1	1
0923330204	ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบเบื้องต้น	1	1
0923330205	ตรวจคุณภาพเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ และชิ้นส่วน	1	1
0923330206	ตรวจสอบสภาพปลา	1	1
0923330207	ตรวจคุณภาพของกุ้ง	1	1
0923330208	ตรวจคุณภาพของปลาหมึก	1	1
0923330209	ตรวจคุณภาพของปู	1	1
0923330210	ตรวจคุณภาพของหอย	1	1
0923330211	ตรวจคุณภาพผักใบ	1	1
0923330212	ตรวจคุณภาพผักลำต้น ดอก ผล ราก	1	1
0923330213	ตรวจคุณภาพของผลไม้	1	1
0923330214	ตรวจคุณภาพของสมุนไพร เครื่องเทศ	1	1
0923330215	ตรวจคุณภาพเครื่องปรุง	1	1
0923330216	ตรวจคุณภาพของอาหารกระป๋อง	1	1
รวม		18	18
รวมทั้งสิ้น		36	

6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (0 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน (4 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย
 ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้ออกจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ
 จากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและ
 ความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน
 หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330203 ตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลในใบตลาดกับวัตถุดิบที่
 ได้รับ และเช็คความถูกต้องเบื้องต้นทางกายภาพ ได้แก่ ปริมาณ ชนิด ขนาด น้ำหนัก สามารถสังเกต
 ความแตกต่างของวัตถุดิบที่มีลักษณะคล้ายกันและระบุจุดที่ควรสังเกตและตรวจสอบ Spec วัตถุดิบ
 ให้ได้รับตรงตามลักษณะที่ต้องการ หากพบความผิดพลาดสามารถแจ้งผู้รับผิดชอบเพื่อดำเนินการต่อ

คำอธิบายรายวิชา

ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบ ชนิด ลักษณะและคุณสมบัติของวัตถุดิบทุกชนิดที่ใช้
 หน่วยนับของวัตถุดิบทุกชนิด ทักษะการรับวัตถุดิบ เทคนิคการตรวจเช็คที่ละเอียด การเลือกขนาดของ
 วัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหาร วิธีการใช้เครื่องชั่งน้ำหนัก วิธีการจับปลาเพื่อดูไม่ให้เกิดอุบัติเหตุ
 วิธีการทอนน้ำหนักของ rack

0923330204 ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบเบื้องต้น (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการตรวจเช็คคุณภาพของวัตถุดิบทุกชนิดได้
 ตรวจเช็คคุณภาพของวัตถุดิบ ได้แก่ กุ้ง ปู ปลา หอย ปลาหมึก เนื้อวัว เนื้อหมู ไก่ เป็ด ตรวจสอบความเหมาะสม
 ของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารแต่ละชนิด มีเทคนิคการเลือกซื้อวัตถุดิบและรู้ข้อสังเกต จุดตรวจคุณภาพ
 ของวัตถุดิบแต่ละชนิดที่เป็นปัญหา

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการตรวจเช็คคุณภาพของวัตถุดิบเบื้องต้น ข้อสังเกตและจุดตรวจคุณภาพของ
 วัตถุดิบแต่ละชนิด ประเภทและลักษณะของวัตถุดิบ ของสด ของแห้ง ผัก และผลไม้ ชนิดของวัตถุดิบ
 ที่นำมาปรุงอาหารแต่ละเมนู

คำอธิบายรายวิชา

การเลือกซื้อผักที่มีความสดและคุณภาพ ประเภทและลักษณะของผักแต่ละชนิด วิธีการตรวจเช็คคุณภาพของผักทุกชนิดได้ วิธีการตรวจเช็คคุณภาพ ความสดของผัก เทคนิคการเลือกซื้อผักสด หลักการเลือกซื้อผัก ฤดูกาลของผักที่มีคุณภาพแต่ละชนิด

0923330212 **ตรวจคุณภาพผัก ลำต้น ดอก ผล ราก** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะผักเป็นต้นแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของผักเป็นต้น สามารถตรวจรับผักเป็นต้น ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของผักเป็นต้น และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของผักเป็นต้นที่เป็นปัญหาได้

คำอธิบายรายวิชา

ชนิด ลักษณะของผักประเภทลำต้น ดอก ผล ราก ที่ใช้ทำอาหารรับประทาน วิธีการตรวจคุณภาพและความสดของผักประเภทลำต้น ดอก ผล ราก วิธีการตรวจสอบปริมาณ การสั่งซื้อ การใช้เครื่องชั่ง หน่วยนับผัก ประเภทลำต้น ดอก ผล ราก ลักษณะของผักประเภทลำต้น ดอก ผล ราก ที่ดีเหมาะกับการประกอบอาหาร เทคนิคการตรวจสอบความสด และคุณภาพของผัก ประเภท ลำต้น ดอก ผล ราก

0923330213 **ตรวจคุณภาพของผลไม้** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะผลไม้แต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของผลไม้ สามารถตรวจรับผลไม้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของผลไม้ และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของผลไม้ที่เป็นปัญหาได้

คำอธิบายรายวิชา

ชนิด ลักษณะของผลไม้ที่นำมาบริการลูกค้า วิธีการตรวจคุณภาพและความสดของผลไม้ วิธีการตรวจสอบปริมาณการสั่งซื้อ การใช้เครื่องชั่ง หน่วยนับผลไม้ ลักษณะของผลไม้ที่ดีเหมาะกับการรับประทานในแต่ละช่วงฤดูกาล เทคนิคการตรวจสอบความสดและคุณภาพของผลไม้

0923330214 **ตรวจคุณภาพของสมุนไพร เครื่องเทศ** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะสมุนไพร เครื่องเทศ แต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของสมุนไพร เครื่องเทศ สามารถตรวจรับสมุนไพร เครื่องเทศ ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของสมุนไพร เครื่องเทศ และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของสมุนไพร เครื่องเทศที่เป็นปัญหาได้

คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของสมุนไพร เครื่องเทศแต่ละชนิด วิธีการตรวจสอบปริมาณ การสั่งซื้อและการระบุหน่วยนับ การตรวจรับสมุนไพร เครื่องเทศได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ เทคนิค การตรวจปริมาณและขนาด เทคนิคการตรวจคุณภาพสมุนไพร เครื่องเทศ รสอาหาร

0923330215 **ตรวจคุณภาพเครื่องปรุง** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะเครื่องปรุงแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของเครื่องปรุง สามารถตรวจรับเครื่องปรุง ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิค การตรวจคุณภาพความสดของเครื่องปรุง และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของเครื่องปรุงที่เป็นปัญหาได้

คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของเครื่องปรุงแต่ละชนิด ได้แก่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส วิธีการตรวจสอบปริมาณการสั่งซื้อและการระบุหน่วยนับ การตรวจรับเครื่องปรุงได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ ต้องการ เทคนิคการตรวจปริมาณและขนาด เทคนิคการตรวจคุณภาพเครื่องปรุง รสอาหาร

0923330216 **ตรวจคุณภาพของอาหารกระป๋อง** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายประเภทและลักษณะเครื่องกระป๋องแต่ละชนิด การตรวจคุณภาพของเครื่องกระป๋อง สามารถตรวจรับเครื่องกระป๋อง ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่ต้องการ มีเทคนิคการตรวจคุณภาพความสดของเครื่องกระป๋อง และสามารถระบุจุดตรวจคุณภาพของ เครื่องกระป๋องที่เป็นปัญหาได้

คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะของอาหารกระป๋องที่ใช้ประกอบอาหาร วิธีการตรวจความสมบูรณ์และความปลอดภัยของอาหารกระป๋อง วิธีการตรวจสอบคุณภาพ ตรวจภาชนะบรรจุ

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัวไทย

สู่ครัวโลก

ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวิคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยวงค์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน

คณะกรรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุตสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกรธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวานิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ


ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปณตริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน