

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา พนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ**  
**(Raw Material Storekeeper)**  
**รหัสหลักสูตร 0920017330239**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

---

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านงานจัดเก็บวัตถุดิบ โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

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

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 36 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานจัดเก็บวัตถุดิบ ไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ  
ชื่อย่อ : วพร. พนักงานจัดเก็บวัตถุดิบ



- 0923330202    **ความปลอดภัยในการทำงาน** (6 : 0)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย  
 ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ  
 จากการทำงาน  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสีย  
 ของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไปเนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการ  
 ปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น
- 0923330203    **เก็บวัตถุดิบขั้นพื้นฐาน** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถคัดแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดออกจากกันและเก็บในที่เก็บได้ตรงตามประเภท  
 ตามลำดับก่อนหลังและลงวันที่เข้า สามารถบรรจุลงภาชนะบรรจุภัณฑ์การจัดเก็บได้ถูกต้องตามประเภท  
 และระบุรายละเอียดการจัดเก็บวัตถุดิบ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ลักษณะ สี ขนาด รูปร่างและชนิดของวัตถุดิบ ผัก เครื่องเทศที่ต้องจัดเก็บ ขั้นตอน  
 และวิธีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเก็บวัตถุดิบเข้าครัว หลักการจัดเก็บแบบ FIFO วิธีการคัดแยกวัตถุดิบ  
 ออกจากกัน วิธีเก็บรักษาของสด และผักไม่ให้เสียสภาพ และปลอดภัย วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิด  
 วิธีการการห่อฟิล์มผัก เนื้อสัตว์ ของสดเพื่อเก็บรักษา
- 0923330204    **ทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนเก็บ** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถล้าง ขจัดเครื่องในหรือสิ่งไม่จำเป็นออกและทำความสะอาดวัตถุดิบ มีเทคนิค  
 การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบการปรุงอาหารทุกชนิดและให้คำแนะนำผู้อื่นได้  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 วิธีการทำความสะอาดวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการทำความสะอาดของสดและ  
 ผักทุกชนิดก่อนทำการเก็บ วิธีการใช้มีดเพื่อการทำทำความสะอาดวัตถุดิบ มีเทคนิคการล้างทำความสะอาด  
 วัตถุดิบ การปรุงอาหารทุกชนิดและให้คำแนะนำผู้อื่นได้
- 0923330205    **ส่งวัตถุดิบให้พ่อครัว** (1 : 1)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 สามารถจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทสำเร็จไม่ต้องเตรียม ประเภทต้องมาสับ หั่น แล่  
 ผักตบแต่ง ประเภทผักสด การลวกหอย ปลาหมึกและของทะเล วัตถุดิบประเภทสับ หั่น แล่ เพื่อส่งมอบ  
 ให้พ่อครัวได้ทุกประเภท ทุกลักษณะและทำรายการการเบิกวัตถุดิบเพื่อคำนวณต้นทุน

### คำอธิบายรายวิชา

การแยกประเภทและการส่งมอบให้กับหน่วยงานที่ใช้วัตถุดิบ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ แต่ละประเภทเพื่อส่งมอบให้พ่อครัว การใช้เครื่องชั่ง ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ การหั่นและตัดแยกผักตาม รูปทรงของอาหารแต่ละชนิด

0923330206 **ดูแลความปลอดภัยในการทำงาน** (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถระวังไม่ให้เกิดอุบัติเหตุจากมีดบาดเมื่อต้องทำความสะอาดปลา ปลาหมึก หั่นหมู ฯลฯ การใช้แก๊ส และมีวิธีป้องกันและแก้ไขเมื่อเกิดอุบัติเหตุ

#### คำอธิบายรายวิชา

สามารถระวังไม่ให้เกิดอุบัติเหตุจากมีดบาดเมื่อต้องทำความสะอาดปลา ปลาหมึก หั่นหมู สามารถจัดการเกี่ยวกับการใช้แก๊ส และมีวิธีป้องกันเมื่อเกิดอุบัติเหตุ การดูแลความปลอดภัย ในการใช้แก๊ส สามารถกำหนดวิธีการป้องกันไม่ให้เกิดอันตรายในการทำงานครัว สามารถควบคุมและ ดูแลให้เกิดความปลอดภัยในการทำงาน สามารถปฏิบัติการแก้ไขเมื่อเกิดอันตรายจากการใช้มีด

0923330207 **เก็บรักษาผัก** (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจเช็คและตัดแยกส่วนที่ช้ำ หรือเน่าเสีย และเด็ดส่วนที่เสียออก เก็บรักษาผัก ได้ตามขั้นตอนการเก็บ สามารถระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ และจัดเก็บได้ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO มีเทคนิคการเก็บรักษาผักพิเศษโดยไม่ให้เกิดการเสื่อมคุณภาพของผัก

#### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการเก็บรักษาผักทั่วไป วิธีการเก็บรักษาผักพิเศษ การล้างทำความสะอาดผัก การเก็บด้วยวิธีการใส่ตะกร้านำเข้าเก็บในตู้แช่ บอกหลักในการทำให้เกิดการเสื่อมคุณภาพช้าลง เทคนิค การเก็บรักษาโดยไม่เสื่อมคุณภาพ

0923330208 **เก็บรักษาชิ้นส่วนของไก่ เป็ด เนื้อหมู เนื้อวัว** (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชิ้นส่วนไก่ เป็ด เพื่อเก็บรักษาได้ตามหลักการจัดเก็บ แบบ FIFO เก็บวัตถุดิบให้มีสภาพการเก็บที่ถูกต้องและมีอายุการใช้งานยาวนาน (การถนอมอาหาร) โดยไม่ให้เกิดเสียหาย

#### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการเก็บรักษาสัตว์ปีก และเนื้อ (ไก่ เป็ด) ในห้องครัว การระบุรายละเอียดที่ ตัวบรรจุภัณฑ์ หลักการจัดเก็บแบบ FIFO เทคนิคการทำความสะอาดและเก็บรักษาเนื้อสัตว์

- 0923330209      เก็บรักษาปลา      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถถอดเกร็ด ผ่าท้องเพื่อควักไส้ทำความสะอาดปลา ห่อฟิล์มและเก็บเข้าตู้แช่ได้  
 ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO ดูแลรักษาระบบระบายน้ำในอ่างเลี้ยงปลา มีเทคนิคการทำความสะอาด  
 และการเก็บรักษาปลาไม่ให้เสื่อมคุณภาพ  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการทำความสะอาดปลา วิธีการเก็บปลาเป็นเนื้อ หลักการจัดเก็บแบบ FIFO  
 เทคนิคการถอดเหงือกจนหมด เทคนิคการทำความสะอาดปลา เทคนิคการเก็บรักษาปลา ไม่ให้มีกลิ่นคาว  
 และเน่าเสีย
- 0923330210      เก็บรักษากุ้ง      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถตัดหนวด ตัดก้ามยาว ล้างทำความสะอาดกุ้งได้โดยไม่มีสิ่งสกปรกเจือปน  
 ใช้ภาชนะบรรจุและเก็บเข้าตู้แช่หรือ Pack ใส่ถุงร้อน เรียงใส่ Tupper ware ระบุรายละเอียดที่  
 ตัวบรรจุภัณฑ์ จัดเก็บได้ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO และสามารถดูแลรักษาระบบระบายน้ำในอ่างเลี้ยงกุ้ง  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการทำความสะอาดกุ้ง วิธีการเก็บรักษากุ้ง หลักการจัดเก็บแบบ FIFO  
 การเตรียมภาชนะบรรจุกุ้งและเก็บเข้าตู้แช่ เทคนิคการทำความสะอาดกุ้ง เทคนิคการเก็บรักษากุ้ง  
 ข้อระวังในการใช้มีด
- 0923330211      เก็บรักษาปู      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถต้มเนื้อปูได้ถูกต้องตามวิธีการและใส่ส่วนผสมได้ตามสูตร เก็บบรรจุลงใน  
 บรรจุภัณฑ์เก็บเนื้อปู ระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ เก็บเข้าตู้แช่ได้ตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO  
 สามารถดูแลรักษาระบบระบายน้ำในอ่างเลี้ยงปูเพื่อเก็บรักษาปูเป็น  
 คำอธิบายรายวิชา  
 วิธีการเก็บรักษาเนื้อปู การระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ การ pack และเก็บเข้าตู้  
 แช่ได้ วิธีการต้มเนื้อปูเพื่อการถนอมรักษา วิธีการ pack และเก็บเข้าตู้แช่ ข้อระวังและอายุการเก็บปู
- 0923330212      เก็บรักษาปลาหมึก      (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 สามารถทำความสะอาดและล้างปลาหมึกได้สะอาดปราศจากกลิ่นและสิ่งเจือปน  
 บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมระบุรายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ เก็บเข้าตู้แช่หรือตู้เย็นได้ถูกต้องตาม  
 หลักการจัดเก็บแบบ FIFO

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการทำความสะอาดปลาหมึกเพื่อเก็บเข้าครีว การเก็บปลาหมึกเข้าตู้แช่แข็ง วิธีการใช้ภาชนะบรรจุและเก็บเข้าตู้แช่ การระบายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ เทคนิคการทำความสะอาดปลาหมึก เทคนิคการล้างปลาหมึกให้สะอาดปราศจากกลิ่นและเมือก เทคนิคการนำปลาหมึกเข้าเก็บในตู้แช่แข็งและการถนอมรักษาปลาหมึก หลักการจัดเก็บแบบ FIFO

0923330213 เก็บรักษาหอย (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถทำความสะอาดโดยปราศจากเศษดิน ทราายและสิ่งสกปรก และเก็บรักษาหอยได้ทุกชนิดตามบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดพร้อมกับระบายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์เก็บเข้าตู้แช่ ได้ถูกต้องตามหลักการจัดเก็บแบบ FIFO และสามารถจัดเตรียมนำหอยมาใช้ได้โดยการนำมาลวก ผ่านน้ำเย็น

### คำอธิบายรายวิชา

วิธีการทำความสะอาดหอย การระบายละเอียดที่ตัวบรรจุภัณฑ์ วิธีการเก็บรักษาหอย วิธีการใช้ภาชนะบรรจุและเก็บเข้าตู้แช่ เทคนิคการทำความสะอาดหอย เทคนิคการล้างหอยให้สะอาดปราศจากดิน ทราายและสิ่งสกปรก เทคนิคการเก็บรักษาหอยให้อยู่ได้นาน

0923330214 ควบคุมอุณหภูมิห้องเย็น (1 : 1)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถควบคุมอุณหภูมิตู้แช่แข็งให้อยู่ในระดับมาตรฐานที่กำหนด ทำความสะอาดตู้แช่ได้สะอาดตามเกณฑ์มาตรฐาน ลดการเกาะตัวของน้ำแข็งในตู้แช่แข็ง และสามารถบำรุงรักษาตู้แช่แข็งไม่ให้เกิดความชำรุดเสียหาย

### คำอธิบายรายวิชา

มาตรฐานอุณหภูมิเพื่อการแช่แข็งของสด วิธีการควบคุมอุณหภูมิของตู้แช่แข็งหรือห้องเย็น วิธีการลดการเกาะตัวของน้ำแข็งในตู้แช่แข็งหรือห้องเย็น การทำความสะอาดและบำรุงรักษาตู้แช่แข็งหรือห้องเย็น

### ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับ

### ครีวไทยสู่ครีวโลก

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

**คณะกรรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน**

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุตสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกรธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	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

(หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน