

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
 สาขา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
 (Processing of agricultural products)
 รหัสหลักสูตร 3430017930309
 สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายเรื่องความปลอดภัยการใช้เครื่องมือเครื่องจักร และ
 ในการปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้
 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะต้องเข้าฝึกทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 15 ปี ขึ้นไป
 3.2 มีประสบการณ์ในการทำอาหารหรือเกี่ยวกับการถนอมอาหาร
 3.3 มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาทั้งหมดและผ่านการวัดผล
 ประเมินผล จึงจะได้รับวุฒิบัตรฝีมือแรงงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3430231201	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
3430231202	การคัดสรรวัตถุดิบ	1	-
3430231203	อุปกรณ์และเครื่องมือในการถนอมอาหาร	1	-
3430231204	หลักโภชนาการ	2	-

/รหัส...

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3430231205	การผลิตข้าวกล้องงอก	1	16
3430231206	การทำไข่เค็ม	-	6
3430231299	การวัดและประเมินผล	1	1
		7	23
รวม		30	

6. เนื้อหาวิชา

3430231201 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน เช่น ความปลอดภัยส่วนบุคคล ความปลอดภัยสาธารณะ การป้องกันอัคคีภัย การแต่งกายที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือที่ถูกต้องและปลอดภัย การใช้สารเคมีบางชนิดในการทำงาน

3430231202 การคัดสรรวัตถุดิบ (1:0)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับชนิดของวัตถุดิบ แหล่งจำหน่าย ที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหาร ว่ามีข้อจำกัดในการทำหรือไม่ เช่น ถ้าเป็นพืช ผลไม้ ต้องไม่อ่อน หรือ แก่ หรือ สุกจนเกินไป ในกรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เป็นไปตามวิธีการที่กำหนดของผลิตภัณฑ์จากสัตว์แต่ละชนิดหรือไม่ การคัดแยกสิ่งแปลกปลอมหรือปนเปื้อน

3430231203 อุปกรณ์และเครื่องมือในการถนอมอาหาร (1:0)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ เครื่องมือที่ใช้ในการถนอมอาหาร เช่น แหล่งจำหน่าย อุปกรณ์พื้นบ้าน วิธีการใช้งานเพื่อให้สามารถใช้อย่างถูกวิธี ข้อจำกัดของบรรจุภัณฑ์ว่ามีข้อจำกัดในการนำมาใช้งานหรือไม่ เช่น ใช้กับสารเคมีที่มีความเป็นกรด-ด่าง ได้หรือไม่

/หลักโภชนาการ...

3430231204 หลักโภชนาการ (2:0)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอาหารและสารอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากทางการเกษตรโดยที่ไม่ให้คุณค่าทางโภชนาการลดต่ำลง สารอาหารตามส่วนประกอบทางเคมี ที่สำคัญต่อร่างกายมนุษย์ มีอะไรบ้างและสำคัญอย่างไร

3430231205 การผลิตข้าวกล้องงอก (1:16)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการผลิตข้าวกล้องงอก ตั้งแต่เริ่มกระบวนการคัดเลือกเมล็ดข้าว การกะเทาะเปลือกข้าว การแช่ การเพาะงอก การบ่มในตู้อุณหภูมิ การนำข้าวไปตากแดด ลดความชื้น และการเก็บรักษาการบรรจุภัณฑ์

3420231206 การทำไข่เค็ม (0:6)

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการทำไข่เค็ม ตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกไข่ ความแตกต่างของสูตรที่ใช้ในการทำไข่เค็ม การต้มน้ำเกลือ การเรียงไข่ การมัด การขัด การเลือกภาชนะที่เหมาะสม และรวมทั้งเทคนิคต่างๆ ในการเร่งปฏิกิริยาให้ไข่เค็มได้คุณภาพสูง

34220907099 การวัดและประเมินผล (0:1)

คำอธิบายรายวิชา

ทดสอบความรู้ และความสามารถ ของผู้รับการฝึก

7. ผู้จัดทำหลักสูตร

นายวสันต์ สุตันตั้งใจ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวสันต์ สุตันตั้งใจ)

หัวหน้าฝ่ายช่างก่อสร้างและอุตสาหกรรมศิลป์


ลงนาม ผู้เห็นชอบหลักสูตร


(นายสุชัย พงศ์พัฒนพาณิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร ได้ประชุมรับรองและพิจารณาแล้วเมื่อวันจันทร์ที่ 27
มกราคม 2559

ลงนาม..... ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร
(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงนาม..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี