หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม

สาขาการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตร

(Processed food products From agricultural products)

รหัสหลักสูตร : 343001733308

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 7 อุบลราชธานี

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1.วัตถุประสงค์ :

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เรื่องหลักโภชนาการในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตร

1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถอธิบายขั้นตอนและกระบวนการในการการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตร

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตรชนิดต่างๆ ได้

2.ระยะเวลาฝึก :

ผู้รับการฝึกจะต้องเข้าฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีลาภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง

3.คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก :

3.1 อายุ 15 ปี ขึ้นไป

3.2 สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษา (ป.6)

3.3 สามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4.วุฒิบัตร :

ผู้รับการฝึกอบรมที่มีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกทั้งหมด และผ่านการประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตรการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

5.หัวข้อ/.....

5.หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	วิชา	ชั่วโมงการฝึก (ชม.)	
		ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ
3430310601	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
3430320602	วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตร	1	-
3430320603	การใช้และบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ฯ	1	3
3430320604	การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตรชนิดต่างๆ	1	17
3430320605	การบรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย	1	4
3430339906	การวัดผล/ประเมินผล	1	-
		6	24
	รวม	30	

6.รายละเอียดหัวข้อวิชา :

3430310601 ความปลอดภัยในการทำงาน (1 : 0)

คำอธิบายรายวิชา

- บรรยายภาคทฤษฎี ให้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุ การป้องกันอุบัติเหตุจากการทำงาน วิธีการปฏิบัติตนเพื่อการทำงานด้วยความปลอดภัย เช่น การแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และการปฐมพยาบาลเบื้องต้นหากเกิดอุบัติเหตุ

3430320602 วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตร (1 : 0)

คำอธิบายรายวิชา

- บรรยายภาคทฤษฎี แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตรและวิธีการใช้งาน เช่น อุปกรณ์ทำความสะอาดวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการแปรรูป อุปกรณ์เครื่องครัว วัสดุในการปรุงอาหาร อุปกรณ์ในการบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

3430320603 การใช้และบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ฯ (1 : 3)

คำอธิบายรายวิชา

- บรรยายภาคทฤษฎี แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตรและวิธีการใช้งาน เช่น อุปกรณ์ทำความสะอาดวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการแปรรูป อุปกรณ์เครื่องครัว วัสดุในการปรุงอาหาร อุปกรณ์ในการบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

3430121103/....

3430320604 การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตรชนิดต่างๆ (1 : 17)

คำอธิบายรายวิชา

- ฝึกภาคปฏิบัติ โดยให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนตั้งแต่ การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมการแปรรูปวัตถุดิบ การแปรรูปอาหาร และการบรรจุภัณฑ์อาหาร เป็นต้น

3430320605 การบรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย (1 : 4)

คำอธิบายรายวิชา

- ฝึกภาคปฏิบัติ โดยให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติงานตั้งแต่การเตรียมวัสดุบรรจุภัณฑ์ วิธีการบรรจุอาหาร วิธีการปิดบรรจุภัณฑ์ วิธีการจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ และการจัดส่งเพื่อจำหน่าย

3430339906 การวัดผล/ประเมินผล (1 : 0)

คำอธิบายรายวิชา

- เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก เมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว โดยการทำแบบทดสอบ จำนวน 50 ข้อ ภายในเวลา 1 ชั่วโมง

ผู้จัดทำหลักสูตร :

1.นายวสันต์ สุตันตั้งใจ ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

2.นายเขษมศักดิ์ ไตรวงค์ย้อย ตำแหน่ง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นายเขษมศักดิ์ ไตรวงค์ย้อย)

หัวหน้าฝ่ายก่อสร้างและอุตสาหกรรมศิลป์

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒนพานิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ความเห็น/....

ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรได้ประชุมรับรองและพิจารณาหลักสูตรแล้ว เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2559

ลงชื่อ.....ประธานคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

(นายสุชัย พงศ์พัฒนพาณิชย์)

หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวิชัย ผิวสอาด)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๗ อุบลราชธานี