

หลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม
สาขา การแปรรูปและการถนอมอาหาร
(Food preservation and processing)
รหัสหลักสูตร : 34300173303.10
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 7 อุบลราชธานี
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายวิธีการแปรรูปและการถนอมอาหารถูกต้อง
- 1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารอย่างถูกต้อง
- 1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหาร
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ความสามารถไปประกอบอาชีพและมีรายได้ของตนเอง

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 7 อุบลราชธานี เป็นระยะเวลา 18 ชั่วโมงฝึก หรือ หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาฝีมือแรงงาน

3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- 3.1 อายุ 15 ปีขึ้นไป
- 3.2 สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาขึ้นไป
- 3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือ ผู้ว่างงานที่ประสงค์จะมีอาชีพใหม่ หรือ เปลี่ยนอาชีพ หรือ อาชีพเสริม
- 3.4 เป็นผู้ที่สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงานสาขาการแปรรูปและการถนอมอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. สาขาการแปรรูปและการถนอมอาหาร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขาการแปรรูปและการถนอมอาหาร

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3433330101	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	-
3433330102	หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร	2	3
3433330103	การแปรรูปพืชผัก ผลไม้	-	6
3433330104	การแปรรูปเนื้อสัตว์	-	5
3430339901	การวัดผลและประเมินผล	1	-
รวม		4	14
		18	

6. เนื้อหาวิชา

3433330101 6.1 ความปลอดภัยในการทำงาน (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักความปลอดภัยได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย ข้อบังคับในการปฏิบัติงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุ อุบัติภัยและการป้องกันจากการปฏิบัติงานทั่วไป การป้องกันและระงับอัคคีภัย หลักการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ไฟฟ้า สารเคมี การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตราย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

3433330102 6.2 หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร (2:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมและสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารได้

ถูกต้องตามขั้นตอน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ แนวทางการจัดการวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด วิธีการเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปอาหารวิธีต่างๆ ได้แก่ การหมักเกลือ การรมควัน การใช้วัตถุดิบหั่น การใช้สารกันบูด การใช้น้ำตาล การใช้ความร้อน การอบรังสีอาหาร การแช่เยือกแข็ง การตากแห้ง การอบแห้ง

3433330103 6.3 การแปรรูปพืชผัก ผลไม้ (0:6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติการแปรรูปและการถนอมอาหารได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหาร เพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

34333301104 6.4 การแปรรูปเนื้อสัตว์ (0:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมและสามารถปฏิบัติการแปรรูปด้วยวิธีการที่ถูกต้องตาม

มาตรฐานสากลของการแปรรูปเนื้อสัตว์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ การเตรียมวัตถุดิบ การทำความสะอาด การเก็บรักษา การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล การบรรจุภัณฑ์เพื่อการรักษาคุณภาพของอาหาร การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารเพื่อกำหนดราคาสำหรับการจำหน่าย

3433339901 6.5 การวัดผลและประเมินผล

(1:0)

เพื่อวัดผลความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว
ผู้จัดทำหลักสูตร

นายวสันต์ สุตันตั้งใจ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวสันต์ สุตันตั้งใจ)
หัวหน้าฝ่ายก่อสร้างและอุตสาหกรรมศิลป์

ลงนาม ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวนพรัตน์ บุญสุภาพ)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการแทน
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ความเห็นของคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรได้ประชุมรับรองและพิจารณาหลักสูตรแล้วเมื่อ
วันที่ เดือน มกราคม พ.ศ. 2560

ลงนาม ประธานกรรมการพิจารณาหลักสูตร
(นางสาวนพรัตน์ บุญสุภาพ)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการแทน
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือและศักยภาพแรงงาน

ลงนาม ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางทัศนีย์ ขจัดมลทิน)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 7 อุบลราชธานี