

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร

๑. สาระสำคัญ/หลักการของหลักสูตร

ปัจจุบันการขยายตัวอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดใหญ่ในประเทศไทยมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการแปรรูปอาหารขนาดกลาง และขนาดย่อม ซึ่งเป็นไปตามแผนการพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ที่เน้นสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน ทำให้ความต้องการบุคลากรด้านอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเพิ่มขึ้นตามไปด้วย ทำให้มีความจำเป็นในการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการแปรรูปอาหาร นอกจากนี้หากบุคลากรสามารถแปรรูปอาหารที่มีประสิทธิภาพที่ดี และสามารถบูรณาการร่วมกับศาสตร์ด้านการบริหารจัดการ และการตลาด ซึ่งจะสามารถเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ และเป็นกำลังเสริมให้เกิดการขยายตัวไม่การพัฒนาาระบบเศรษฐกิจของประเทศ นำไปสู่การแปรรูปอาหารเพื่อการค้าปลีกไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถแปรรูปอาหารชนิดต่าง ๆ ได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะความเชี่ยวชาญในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารให้มีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม มีจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพแปรรูปอาหาร

๓. ขอบเขตของเนื้อหา

ครอบคลุมเนื้อหาวิชา การประกอบอาชีพ

๔. จุดประสงค์เฉพาะหรือจุดประสงค์ปลายทาง

ผู้เรียนมีความรู้และความสามารถในการกระบวนการแปรรูปอาหาร เพื่อเป็นอาชีพเสริมและรายได้ให้แก่ชุมชนและครอบครัว สร้างความสามัคคีและการมีส่วนร่วมในชุมชน การใช้ชีวิตอย่างพอเพียง สามารถเผยแพร่ความรู้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรมและค่านิยมที่ดีต่อการแปรรูปอาหารที่มีประสิทธิภาพ และการจัดจำหน่ายเพื่อการค้าได้

๕. จุดประสงค์เฉพาะหรือจุดประสงค์เดียว

เมื่อเรียนเรื่องการแปรรูปอาหาร ผู้เรียนสามารถ

- ๕.๑ นำองค์ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน
- ๕.๒ นำองค์ความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดให้กับคนในชุมชน และการตลาด

๖. เนื้อหาหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ๗ เรื่อง

๑. หลักการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
๒. สัดส่วนอาหารที่บริโภคประจำวัน
๓. แนะนำอุปกรณ์และวัสดุ
๔. แนะนำวิธีการและขั้นตอนการทำ
๕. เตรียมอุปกรณ์และวัสดุ
๖. ลงมือปฏิบัติขั้นตอนของหลักสูตรแปรรูปอาหาร/รูปแบบการจัดการตลาด

๗. ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๔๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๙	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓๑	ชั่วโมง

