

หลักสูตรอาหารปลอดภัย

จำนวน 3 ชั่วโมง



1 ความเป็นมา



- สนองนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2569 ด้านการพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- มุ่งเน้นการพัฒนา New Skill, Up Skill และ Re Skill ให้เหมาะกับบริบทพื้นที่และกลุ่มเป้าหมาย
- อาหารปลอดภัยมีความสำคัญต่อสุขภาพ หากมีสารปนเปื้อนหรือไม่ถูกสุขลักษณะ อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค
- จึงจัดหลักสูตรนี้เพื่อสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค ให้เลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

2 จุดมุ่งหมาย



- 1 เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) มีความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการเลือกซื้อและบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย
- 2 เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของ อสม. ให้สามารถนำความรู้ไปแนะนำ ดูแล และติดตามการบริโภคอาหารปลอดภัยในชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3 เป้าหมาย



กลุ่มเป้าหมาย: อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) ในอำเภอวัดเพลง

รวมจำนวน 18 คน

- ตำบลวัดเพลง 6 คน
- ตำบลจอมประทัด 6 คน
- ตำบลเกาะศาลพระ 6 คน

4 ระยะเวลา



ระยะเวลารวม 3 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ - ชั่วโมง

จัดกิจกรรมระหว่างวันที่ 17 สิงหาคม 2569

5 โครงสร้างหลักสูตร

1 ความรู้พื้นฐานอาหารปลอดภัย

จุดประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้าอบรมอธิบายหลักการของอาหารปลอดภัยได้
เนื้อหา	• ความหมายและความสำคัญของอาหารปลอดภัย • อันตรายจากอาหารปนเปื้อน • ประเภทของสารปนเปื้อนและเชื้อโรค
วิธีเรียนรู้	บรรยาย, สื่อวัสดุอุปกรณ์, สื่อสิ่งพิมพ์
เวลา	ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

2 การจัดการอาหารอย่างปลอดภัย

จุดประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเลือกซื้อและคัดเลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัยได้
เนื้อหา	• การเลือกซื้อวัตถุดิบ • การล้าง • การเตรียม • การปรุง • การเก็บรักษา • หลักการสุขาภิบาลอาหารส่วนบุคคล
วิธีเรียนรู้	การบรรยาย
เวลา	ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

3 สาธิตการคัดเลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัย

จุดประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้าอบรมรู้ขั้นตอนการปรุงและการเก็บรักษาอาหารอย่างถูกลักษณะและนำไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือนได้
เนื้อหา	บรรยายและสาธิตการคัดเลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการประกอบอาหาร
วิธีเรียนรู้	บรรยาย, ตาม-ตอบ, สรุปผลการจัดกิจกรรม
เวลา	ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

6 สื่อการเรียนรู้



- สื่อสิ่งพิมพ์: เอกสารประกอบการเรียนหลักสูตร, ใบความรู้
- สื่อเทคโนโลยี: สื่อออนไลน์หรือคลิปวิดีโอประกอบ
- สื่ออื่นๆ: สื่อบุคคล (วิทยากร)

7 การวัดผลประเมินผล

- 1 แบบ พต.10 แบบประเมินฝึกรับชม
- 2 แบบ พต.11 บันทึกการนิเทศการฝึกรับชม
- 3 แบบ พต.12 แบบประเมินความพึงพอใจ
- 4 แบบ พต.13 แบบรายงานผลการฝึกรับชม



8

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ✓ ผู้เรียนต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
 - ✓ และเข้าร่วมการฝึกรับชมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงฝึกรับชม
- จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

