



## การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(Preparing Snacks and Beverages)

รหัสหลักสูตร 0930017330502

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายประทีป ทรงลำยอง อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ...../...../..... 26 พ.ย. 2564	จำนวน....5....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...1.../2564...

**การฝึกอาชีพเสริม**  
**หลักสูตร การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม**  
**(Preparing Snacks and Beverages)**  
**รหัสหลักสูตร 0930017330502**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม โดยสามารถ

- 1.1 ทราบถึงส่วนที่จะช่วยในเรื่องการขาย การบริการ และการพัฒนาธุรกิจให้ประสบความสำเร็จได้ดียิ่งขึ้น
- 1.2 มีทักษะ มีความรู้ มีบุคลิกภาพและเจตคติที่ดีในการให้บริการ
- 1.3 สามารถประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อการค้าได้
- 1.4 สามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับจากการปฏิบัติงานไปประกอบอาชีพอิสระและมีรายได้

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก**

- 3.1 เป็นผู้สนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- 3.2 อายุระหว่าง 18-59 ปี
- 3.3 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นขึ้นไป
- 3.4 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0933319801	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	0
0933319802	การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม	2	0
0933319803	อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	2	0
0933319804	การประกอบอาหารว่างประเภททอด	1	4
0933319805	การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง	1	3
0933319806	การประกอบอาหารว่างประเภท่าง	2	4
0933319807	การทำเครื่องดื่ม	2	4
0933319901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		13	17
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา

0933319801 ความปลอดภัยในการทำงาน (2 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอุบัติเหตุที่อาจเกิดจากการประกอบอาหาร เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน เตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0933319802 การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (2 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่มได้

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษาอาหารให้คงคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการจัดซื้อวัตถุดิบ วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่าย การเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มให้เหมาะกับงานและชนิดของอาหาร การเก็บรักษาและการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นต้น

0933319803 อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม (2 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มได้

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและการทำเครื่องดื่ม ให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร การเก็บรักษา การบำรุงรักษา ตลอดจนการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม



**0933319804 การประกอบอาหารว่างประเภททอด****(1 : 4)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภททอด ได้มาตรฐานอย่างถูกต้อง

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภททอดอย่างถูกสุขลักษณะ ตามมาตรฐานสากล ของอาหารประเภททอด การกำหนดราคาและการควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

ฝึกปฏิบัติการอาหารว่างประเภททอดอย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย

**0933319805 การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง****(1 : 3)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง ได้อย่างถูกต้อง

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่งได้มาตรฐานอย่างถูกต้อง วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน กำหนดราคาและการควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่งอย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่ายเป็นต้น

**0933319806 การประกอบอาหารว่างประเภทย่าง****(2 : 4)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทย่าง ได้อย่างถูกต้อง

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทย่างได้มาตรฐานอย่างถูกต้อง วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน กำหนดราคาและการควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทย่างอย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย

**0933319807 การทำเครื่องดื่ม****(2 : 4)****วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มได้

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการการทำเครื่องดื่ม ให้ได้มาตรฐานที่ถูกต้อง

ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่มได้อย่างถูกสุขลักษณะ วิธีการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย



0933319901 การวัดและประเมิน  
ประเมินความรู้

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายสุนทร จันทร์เกษม
2. นายเด่นดวง ลำเพ็ญ
3. นางสาวพรรณนลิน

คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

1. นายจักรพันธ์ จ้อย
2. นายไพโรจน์ พาส
3. นายนครินทร์ คฤหา
4. นางสาวเกษมณี ไช

ลงนาม

ผู้

ลงนาม

ลงนาม

