

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ
(Food and Catering)
รหัสหลักสูตร 0920017330120
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานในตำแหน่งคนครัวบนเรือได้อย่างถูกต้อง

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการปฏิบัติงาน การบำรุงรักษา และการกำจัดของเสียในครัวได้อย่างถูกต้อง โดยคำนึงถึงชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน และสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน ตามที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงานประกาศกำหนด หรือหน่วยงานของรัฐและสถานศึกษาเอกชน ตามที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงานให้การรับรอง รวมระยะเวลาฝึกอบรม 42 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์

3.2 มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

3.3 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ และไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง

3.4 จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่า หรือมีประสบการณ์การทำงานบนเรือเดินทะเลของรัฐหรือเอกชน ไม่น้อยกว่า 6 เดือนในช่วงเวลา 5 ปีก่อนเข้ารับการฝึกอบรม หรือ

3.5 สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ หรือวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือมีประสบการณ์ฝึกอบรมเกี่ยวกับการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง หรือมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี

4. หนังสือรับรอง

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด และต้องเข้ารับการประเมินผลการฝึกอบรม ได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของคะแนนทั้งหมด จึงจะถือว่าเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรม และมีสิทธิได้รับหนังสือรับรองการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering) ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษอย่างละ 1 ฉบับ

5. หัวข้อรายวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	ความรู้พื้นฐานของคนครัวบนเรือ	3	-
0923330202	ความปลอดภัยและสุขภาพในการปฏิบัติงานครัวบนเรือ	3	-
0923330203	ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล	3	-
0923330204	การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ	3	-
0923330205	ความรู้พื้นฐานและทักษะการประกอบอาหาร	4	12
0923330206	ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	3	-
0923330207	โภชนาการและสุขภาพ	3	-
0923330208	การจัดการและการควบคุมดูแลครัว	3	-
0923330209	มุมมองด้านศาสนาและวัฒนธรรม	3	-
0923330210	การกำจัดของเสียในครัว	2	-
0923339901	การวัดและประเมินผล	-	-
รวม		30	12
		42	

6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 ความรู้พื้นฐานของคนครัวบนเรือ (3:0)

 วัตถุประสงค์รายวิชา

 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับภาษา การคำนวณ และการสื่อสารที่ใช้กับงานครัวบนเรือ

 คำอธิบายรายวิชา

 ศึกษาเกี่ยวกับภาษาที่ใช้ในสูตรอาหารและงานครัวบนเรือ การคำนวณและการวัดตวงตามสูตรอาหาร การคำนวณของเสียและหลักการพื้นฐานของการสื่อสาร

- 0923330202 ความปลอดภัยและสุขภาพในการปฏิบัติงานครีวบนเรือ (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยและสุขภาพในการปฏิบัติงานครีวบนเรือ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานครีวบนเรือ พฤติกรรมความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครีวบนเรือ การประเมินความเสี่ยง กระบวนการสำคัญและวิธีการประเมินความเสี่ยงที่อาจเกิดจากการปฏิบัติงาน ความรู้เกี่ยวกับระบบการบริหารความปลอดภัยของเรือ (ISM Code) และการจัดการความปลอดภัย การรายงานอุบัติเหตุและการได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน ตลอดจนแนวทางการป้องกันการปฐมพยาบาลในลักษณะเฉพาะที่อาจเกิดขึ้นในครีวบนเรือ และวิธีการดับเพลิงในครีวอย่างถูกวิธี
- 0923330203 ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของคนครีวบนเรือ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี ความรู้เกี่ยวกับการติดเชื้อที่ผิวหนังและการป้องกัน ความรู้เกี่ยวกับถุงมือและการใช้ถุงมือ รวมทั้งการปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมเพื่อไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้อื่น
- 0923330204 การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ (3:0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษ อาหารที่ทำให้เกิดความเจ็บป่วย สาเหตุการปนเปื้อนของอาหารจากวัตถุทางกายภาพ สารเคมีหรือจุลินทรีย์ อาหารที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนสูง การปนเปื้อนของอาหารขณะขนส่ง การรักษาความเย็นและการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียและจุลินทรีย์อื่น ๆ ที่สามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วย อาการและการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ ความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนข้ามและการป้องกันระบบการประเมินความปลอดภัยทางอาหารด้วยตนเอง
- 0923330205 ความรู้พื้นฐานและทักษะการประกอบอาหาร (4:12)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหารในครีวบนเรือ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับรายการอาหารและการจัดทำรายการอาหาร ความรู้พื้นฐานในการปรุงอาหารประเภทต่างๆ ทักษะการปรุงอาหาร ความรู้และกรรมวิธีในการเตรียมอาหาร การเลือกใช้เทคนิค

การเตรียมอาหารที่หลากหลาย ตอบสนองต่อข้อจำกัดทางศาสนาและวัฒนธรรม ความรู้เกี่ยวกับการปรุงอาหารในทางปฏิบัติ หลักการพื้นฐานและวิธีการนำเสนอและการให้บริการมืออาหาร การประกอบอาหารในสภาวะการณ์ที่ไม่อาจคาดการณ์ได้ การปรับเปลี่ยนแผนรายการอาหารระหว่างการเดินทาง และวิธีปฏิบัติในครัวในวันที่สภาพอากาศที่เลวร้าย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารและโภชนาการบนเรือ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว และวิธีการใช้ การเตรียมอาหารและการพัฒนาขั้นตอนการทำงานให้ดีขึ้น การสาธิตขั้นตอนการประกอบอาหารที่เหมาะสม การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การประกอบอาหารนานาชาติ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางศาสนาและวัฒนธรรม การปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง

0923330206 ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารและแนวทางการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหารในครัวบนเรือ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการหยุดยั้งห่วงโซ่การเกิดอาหารเป็นพิษ วิธีการและความสำคัญในการทำ ความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคในครัว ห้องอาหาร และห้องเก็บอาหาร วิธีการเก็บรักษาอาหาร และความสำคัญในการจัดระเบียบห้องเก็บอาหาร วิธีจัดการผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็นและผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง วิธีจัดการอาหารระหว่างการเตรียมอาหาร วิธีเก็บและอุ่นอาหารเหลือและการนำมาปรุงใหม่ วิธีการจัดการอาหารแต่ละประเภทได้อย่างถูกวิธีเพื่อให้การบริการอาหารได้อย่างปลอดภัย

0923330207 โภชนาการและสุขภาพ (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับโภชนาการ การวางแผนการจัดซื้อ การจัดเตรียมอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ การแพ้อาหารหรือการรับอาหารบางชนิดไม่ได้ บทบาทของโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของลูกเรือ และความสำคัญของโภชนาการเพื่อต่อสู้กับโรคภัยในชีวิตประจำวัน

0923330208 การจัดการและการควบคุมดูแลครัว (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการจัดการ วางแผน ควบคุมดูแลครัวบนเรือ และพนักงานจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการจัดซื้อ การสั่งซื้อเสบียงอาหาร การดูแลควบคุมห้องเก็บอาหาร โดยคำนึงถึงอายุการเก็บรักษา ราคาและคุณภาพของอาหารอย่างเป็นระบบ การจัดการงานธุรการ การแก้ปัญหาทางการเงิน การบัญชี การวางแผนรายการอาหาร การบริหารจัดการเกี่ยวกับงานในครัวบนเรือและการประกอบอาหาร การดูแลควบคุมพนักงานจัดเลี้ยงอื่น ๆ และการให้คำแนะนำหรือทำการฝึกอบรมขั้นพื้นฐาน

0923330209 มุมมองด้านศาสนาและวัฒนธรรม (3:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดด้านการจัดซื้อ การคัดแยก การเตรียมอาหาร และการปรุงอาหารแต่ละประเภทโดยคำนึงถึงศาสนาและวัฒนธรรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพิธีกรรมทางศาสนา ขนบธรรมเนียมและข้อแนะนำที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอาหารที่ให้บริการ ข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารโดยคำนึงถึงศาสนาและวัฒนธรรม ข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดซื้อ การคัดแยก การเตรียมอาหารและการปรุงอาหารแต่ละประเภทให้เหมาะสมโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางศาสนาและวัฒนธรรม

0923330210 การกำจัดของเสียในครัว (2:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นในครัวบนเรือ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับของเสียจากอาหาร สุขลักษณะ และความปลอดภัย การลดของเสียจากอาหาร การป้องกันมลภาวะและการแพร่กระจายของโรคที่เกิดจากอาหาร การเก็บรวบรวมของเสีย การใช้หรือการสร้างระบบการเก็บรวบรวมของเสียต่าง ๆ บนเรือ และการคัดแยกของเสีย การจัดเก็บและสถานที่จัดเก็บของเสีย ความรู้เกี่ยวกับการทิ้งของเสียและวิธีการทิ้งของเสียอย่างถูกวิธี

0923339901 การวัดและประเมินผล (0:0)

1) วัดและประเมินผลภาคทฤษฎี เป็นการประเมินองค์ความรู้ที่นำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตลอดระยะเวลาการฝึกอบรม

2) วัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ เป็นการประเมินผลทักษะจากการปฏิบัติงาน บุคลิกภาพ และทัศนคติ ตลอดระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. นายไพรัช ขจรวัชรา | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 2. นายชลิต อุณะพำนัก | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 3. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรัตน | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 4. นางสาวสุวรรณา อินทสุภา | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 5. นางนันทนวล ศงสนันท์ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 6. นายสมศักดิ์ สุขวิวัฒน์โก | ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบบริหาร |
| 7. นางสมพร ชันติโชติ | ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุทัยธานี |
| 8. นางภารินี หงษ์แพง | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
กองแผนงานและสารสนเทศ |
| 9. นางอรอนงค์ เอี่ยมอำภา | นายช่างศิลป์ชำนาญงาน
สำนักงานเลขาธิการกรม |
| 10. นายปราศรัย สอนเศรษฐ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |

ผู้ปรับปรุงหลักสูตร

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. นางสาวจิราพันธ์ จิวพัฒนารักษ์ | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาวิทยากรต้นแบบ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 2. นายนพพร มานะ | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 3. นายทวีป เกิดต่อพันธ์ | ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาผู้ฝึกและผู้ประเมิน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 4. นายนที ราชฉวาง | ผู้อำนวยการศูนย์บริการเทคโนโลยีการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 5. นายประสิทธิ์ นิยมแก้ว | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 6. นายจักรพันธ์ จี้อดดวงจันทร์ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 7. นางสาวนพรัตน์ บุญสุภาพ | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |
| 8. นางสาวพรสุดา โพธิ์อ่าน | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก |

9. นางสาวดาราทัด ลิ้มชัยโพธิ์พาส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
10. นางจันทนา คล้ายบุญ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
11. นางสาวปิยฉัตร ภูวรงค์คำ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายประทีป ทรงลายอง)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายรัชช เบญจาทิกุล)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ค.ค.บ.๖๕๖๓