



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารฮาลาล
(Halal Cooking)
รหัสหลักสูตร 0920227330102

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสรราชย์ ขอบพิมาย ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก	
วันที่อนุมัติ...../...../.....	จำนวน...6...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...1.../.2565..

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารฮาลาล
(Halal Cooking)
รหัสหลักสูตร 0920227330102
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล โดยสามารถ

- 1.1 รู้หลักการและวิธีการประกอบอาหารฮาลาลได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 เลือกซื้อ และจัดเตรียมวัตถุดิบตามรายการอาหาร ตลอดจนจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 1.3 ประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดได้ ตลอดจนจัดอาหารลงจานได้อย่างถูกวิธี

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารฮาลาล

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบอาหารไทยฮาลาล

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกัน ตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923319801	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0923330301	หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาล	3	0
0923330302	การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา	1	0
0923330303	เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล	1	0
0923330304	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล	2	2
0923330305	การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ	2	3
0923330306	การประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก	2	3
0923330307	การประกอบอาหารจานนิยม	1	2
0923330308	การจัดอาหารลงจาน	1	2
0923339901	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		17	13
		30	

6. เนื้อหาวิชา

0923319801 ความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ วินัย และข้อบังคับในการปฏิบัติงาน การป้องกันจากการถูกบาดจากของมีคม การใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923330301 หลักและวิธีการประกอบอาหารฮาลาล (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อบัญญัติในการประกอบอาหารฮาลาล สุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร การล้างและทำความสะอาด หลักการประกอบอาหารฮาลาลที่ดี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับข้อบัญญัติในการประกอบอาหารฮาลาล สุขอนามัย ของผู้ประกอบอาหาร การล้างและทำความสะอาด หลักการประกอบอาหารที่ดี



- 0923330302 การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษา (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ
 คำอธิบายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น ผักและผลไม้ เนื้อสัตว์ เครื่องแกง ของแห้ง แป้งชนิดต่าง ๆ เครื่องเทศและสมุนไพร รวมทั้งวิธีการสังเกตดูของสด
- 0923330303 เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาล
 คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาล เช่น เตอบน เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ความร้อน อุปกรณ์ความเย็น เครื่องปั่นและบดอาหาร เครื่องมือชั่ง ตวง วัด ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
- 0923330304 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารฮาลาล (2 : 2)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับประกอบฮาลาล
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบเพื่อใช้ให้พอดีและเหมาะสมกับสูตรอาหาร การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ การชั่ง ตวง วัด ปริมาณวัตถุดิบ ล้าง หั่น แล่ ตัดแต่ง และเก็บรักษาวัตถุดิบ
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ การชั่ง ตวง วัด ปริมาณวัตถุดิบ ล้าง หั่น แล่ ตัดแต่ง และเก็บรักษาวัตถุดิบ
- 0923330305 การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ (2 : 3)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ การเลือกใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร สำหรับทำน้ำพริกแกง เครื่องแกง เช่น แกงจืด แกงเลียง แกงส้ม แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ต้มยำ
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ การประกอบอาหารประเภทแกงต่าง ๆ การเลือกใช้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร สำหรับทำน้ำพริกแกง เครื่องแกง เช่น แกงจืด แกงเลียง แกงส้ม แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ต้มยำ



- 0923330306 การประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก (2 : 3)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาหารประเภทผัดและผัดพริก
 คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และสมุนไพร
 ขึ้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด และผัดพริก เช่น ผัดกระเพรา ผัดพริกแกง
- 0923330307 การประกอบอาหารจานนิยม (1 : 2)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารจานนิยม
 คำอธิบายรายวิชา
 เรียนรู้และปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และ สมุนไพร
 ขึ้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานนิยม เช่น ไข่เจียว ไข่ยัดไส้ เป็นต้น
- 0923330308 การจัดอาหารลงจาน (1 : 2)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะในการจัดอาหารลงจานได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการเลือกใช้ภาชนะ การจัดอาหารลงจาน การจัดแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ
 การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้ภาชนะ การจัดอาหารลงจาน การจัดแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ
 การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ
- 0923339901 การวัดและประเมินผล (1 : 1)
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ





ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสมพร ชันติโชติ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นางสาวสุภาภรณ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ผู้ปรับปรุงหลักสูตร

1. นายจักรพันธ์ จีอดดวงจันทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายไพโรจน์ พาสพิชญ์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายจักรพันธ์ จีอดดวงจันทร์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายนที ราชดวง)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสรชัย ชอบพิมาย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

