

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการประกอบอาหารว่าง (Snack Cooking)
รหัสหลักสูตร 5520017330501
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาหารว่าง โดยสามารถปฏิบัติงานได้ตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการจัดทำรายการอาหาร การเลือกซื้ออาหารและการเก็บรักษาอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 1.2 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างได้อย่างเหมาะสม
- 1.3 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารว่างแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ
- 1.4 เพื่อให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาชีพการประกอบอาหารว่างเป็นอาชีพอิสระ
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพ

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิได้รับการประเมิน

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 สำเร็จการศึกษาภาคบังคับ
- 3.2 มีสัญชาติไทย/ไม่จำกัดเพศ
- 3.3 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.4 มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- 3.5 มีสภาพร่างกาย จิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 3.6 ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษหรือเป็นโรคติดต่อชนิดร้ายแรงและมีความประพฤติดี

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการประกอบอาหารว่าง

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารว่าง

ผู้รับการฝึกที่จบฝึกตามหลักสูตรและผ่านการประเมิน/วัดผลจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดน่าน และเป็นหลักสูตรการยกระดับฝีมือแรงงาน

5. หัวข้อวิชา

| รหัสวิชา | หัวข้อวิชา | จำนวนชั่วโมง | |
|------------|---|--------------|---------|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 5523321301 | ความปลอดภัยในการทำงาน | 1 | 0 |
| 5523321302 | การเลือกซื้ออาหารและเก็บรักษา/การจัดการการอาหาร | 1 | 0 |
| 5523321303 | การประกอบอาหารว่างประเภททอด | 1 | 8 |
| 5523321304 | การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง | 1 | 8 |
| 5523321305 | การประกอบอาหารว่างประเภทย่าง | 1 | 8 |
| 5523321306 | การประกอบอาชีพอิสระ | 1 | 0 |
| 5523329901 | การวัดผลและประเมินผล | 0 | 0 |
| รวม | | 6 | 24 |
| | | 30 | |

6. เนื้อหาวิชา

5523321301 ความปลอดภัยในการทำงาน

(1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับเกี่ยวกับการใช้และการบำรุงอุปกรณ์ความปลอดภัยที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์และความปลอดภัยส่วนบุคคล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการและฝึกปฏิบัติการใช้และการบำรุงอุปกรณ์ความปลอดภัยที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์และความปลอดภัยส่วนบุคคล

5523321302 การเลือกซื้ออาหารและเก็บรักษา/การจัดการการอาหาร

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับเทคนิคในการบริหารจัดการเกี่ยวกับรายการอาหารการวางแผน

2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอธิบายเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำอาหารอย่างมีระบบและเหมาะสมกับการลงทุน

คำอธิบายรายวิชา

1. ศึกษาเกี่ยวกับการจัดรายการอาหารตามลักษณะการจัดเลี้ยง หารให้บริการ วิธีสำรวจความต้องการของตลาด แหล่งวัสดุ วิธีวางแผนการจัดทำอาหารแต่ละประเภท

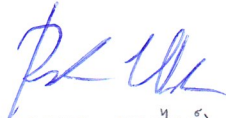
2. ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิถีเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการเลือกซื้อ/ใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร วิธีจัดทำบัญชีรายการอาหาร และค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออาหารและวัสดุอุปกรณ์

- 5523321303 การประกอบอาหารว่างประเภททอด (1 : 8)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารว่างประเภททอดอย่างถูกต้องตาม
มาตรฐานสากลของอาหารประเภททอดชนิดต่าง ๆ โดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภททอดชนิดต่าง ๆ อย่างถูก
สุลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงอาหารตามขั้นตอน วิธีการจัดทำเครื่องจิ้มที่ใช้
รับประทานร่วมกัน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณ
ราคาเพื่อให้การบริการหรือจำหน่าย
- 5523321304 การประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง (1 : 8)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารว่างประเภทหนึ่งอย่างถูกต้องตาม
มาตรฐานสากลของอาหารประเภททอดชนิดต่าง ๆ โดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่งชนิดต่าง ๆ อย่างถูก
สุลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงอาหารตามขั้นตอน วิธีการจัดทำเครื่องจิ้มที่ใช้
รับประทานร่วมกัน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณ
ราคาเพื่อให้การบริการหรือจำหน่าย
- 5523321305 การประกอบอาหารว่างประเภทย่าง (1 : 8)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความสามารถในการทำอาหารว่างประเภทย่างอย่างถูกต้องตาม
มาตรฐานสากลของอาหารประเภททอดชนิดต่าง ๆ โดยสามารถกำหนดราคาและควบคุมได้อย่างเหมาะสม
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทย่างชนิดต่าง ๆ อย่างถูก
สุลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุอุปกรณ์ วิธีการปรุงอาหารตามขั้นตอน วิธีการจัดทำเครื่องจิ้มที่ใช้
รับประทานร่วมกัน วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณ
ราคาเพื่อให้การบริการหรือจำหน่าย
- 5523321306 การประกอบอาชีพอิสระ (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ในการจัดระบบการประกอบอาชีพอิสระ
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระ หลักการจัดการ
วิธีการเลือกที่ตั้งทำเล การตลาด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน
- 5523329901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
เพื่อวัดความรู้ ความสามารถของผู้เข้ารับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว โดย
ผู้รับการฝึกต้องจัดทำงานตามที่กำหนด

7. ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | | | |
|-------------------|-----------|---------|--------------------------------------|
| 7.1 นางสาวนพมาศ | สิทธิมงคล | ตำแหน่ง | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ |
| 7.2 นายวีระยุทธ | ไพบยา | ตำแหน่ง | ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2 |
| 7.3 นางสาวจิรนนท์ | ดิษฐสว่าง | ตำแหน่ง | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน |

8. ผู้เสนอหลักสูตร



(นายจตุพร พวงไวย)

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

9. ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายสุพัฒน์ แก้วรัตนกร)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานน่าน