



อธิบดี  
เลขที่ ๒๕๐๘  
วันที่ ๒๖ เม.ย. ๒๕๖๔  
เวลา ๑๓:๕๕ น.

รองอธิบดี ๓  
เลขที่ ๐๘๖๕  
วันที่ ๒๓ เม.ย. ๒๕๖๔  
เวลา ๐๖:๓๕ น.

## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรฯ โทรศัพท์ ๘๐๓  
ที่ รง ๐๔๐๓/ ๘๖๐ วันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติการฝึกเตรียมเข้าทำงาน หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ๔ ภาค

เรียน อธิบดี

### ๑. เรื่องเดิม

๑.๑ คำสั่งสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก ที่ ๐๒๓/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๓ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองหลักสูตรการฝึกอบรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๑.๒ หนังสือสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๑ ภูเก็ต ที่ รง ๐๔๓๒/๑๑๕ ลงวันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๖๔ ขอรื้อแนวทางดำเนินการโครงการเพิ่มทักษะด้านอาชีพแก่นักเรียนครอบครัวยากจนที่ไม่ได้เรียนต่อหลังจบการศึกษาภาคบังคับ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ การฝึกเตรียมเข้าทำงาน หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ระยะเวลาการฝึก ๔๒๐ ชั่วโมง (ฝึกโดยหน่วยฝึกของกรม จำนวน ๒๘๐ ชั่วโมง และฝึกในสถานประกอบกิจการ จำนวน ๑๔๐ ชั่วโมง) มาเพื่อให้กรมพิจารณาอนุมัติเป็นหลักสูตรกลาง

### ๒. ขอรายงาน

๒.๑ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก ได้จัดประชุมคณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองหลักสูตรการฝึกอบรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ครั้งที่ ๕/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๔ โดยคณะกรรมการมีมติและปรับปรุงรายละเอียดโครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรให้มีความถูกต้องและเหมาะสมสำหรับนำไปใช้ในกิจกรรมพัฒนาฝีมือแรงงานของกรมเรียบร้อยแล้ว

๒.๒ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก ได้ปรับปรุงรายละเอียดหลักสูตรตามมติคณะกรรมการ ตามข้อ ๒.๑ จากเดิมชื่อหลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย เปลี่ยนเป็น หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ๔ ภาค และคุณสมบัติผู้รับการฝึก จากเดิม มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปีขึ้นไป เปลี่ยนเป็น มีอายุตั้งแต่ ๑๕ - ๒๕ ปี ตลอดจนรูปแบบโครงสร้างการฝึกเตรียมเข้าทำงานที่กรมกำหนดเรียบร้อยแล้ว (เอกสารแนบ)

### ๓. ข้อพิจารณา

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึกพิจารณาแล้ว เห็นควรอนุมัติการฝึกเตรียมเข้าทำงาน หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ๔ ภาค ระยะเวลาการฝึก ๔๒๐ ชั่วโมง รหัสหลักสูตร ๐๘๑๐๐๔๗๓๓๐๒๐๑ เป็นหลักสูตรกลางของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กลุ่มท่องเที่ยวและบริการ (TS) เพื่อหน่วยฝึกจะได้นำไปใช้ในการฝึกอบรมต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบโปรดลงนามในเอกสารหลักสูตรที่เสนอมาพร้อมนี้

(นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

อนุมัติ  
ลงนามแล้ว

(นายชัช เบญจาทิกุล)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
๒๗ เม.ย. ๒๕๖๔

(นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

(นางครุณี นิธิทิกุล)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๒๗ เม.ย. ๒๕๖๔



## การฝึกเตรียมเข้าทำงาน

หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย 4 ภาค  
(Thai Food Entrepreneurs 4 Regions)  
รหัสหลักสูตร 0910047330201

## กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายรัช เบญจาทิกุล อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ.....27/เม.ย./2564	จำนวน.....10.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ .....1.../..2564...



การฝึกเตรียมเข้าทำงาน  
หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย 4 ภาค  
(Thai Food Entrepreneurs 4 Regions)

รหัสหลักสูตร 0910047330201

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ภายใต้โครงการเพิ่มทักษะด้านอาชีพแก่นักเรียนครอบครัวยากจน  
ที่ไม่ได้เรียนต่อหลังจบการศึกษาภาคบังคับ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจในการประกอบอาหารไทย ตลอดจนมีทัศนคติที่ดี โดยสามารถ

1.1 อธิบายเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย 4 ภาค ในเรื่องอาหารไทย 4 ภาค ในด้านเครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงต่าง ๆ ได้

1.2 การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในการประกอบอาหารไทยตลอดจนการเก็บและรักษาได้อย่างถูกต้อง

1.3 ปฏิบัติงานในการประกอบอาหารไทย 4 ภาคได้

1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกเตรียมความพร้อมให้สามารถทำงานในสถานประกอบกิจการเกี่ยวกับผู้ประกอบอาหารไทย 4 ภาคหรือประกอบอาชีพส่วนตัวได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยหน่วยฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง จำนวน 280 ชั่วโมง (2 เดือน) และเข้ารับการฝึกในสถานประกอบกิจการอีก 140 ชั่วโมง (1 เดือน) รวมระยะเวลาการฝึกทั้งหมด 420 ชั่วโมง (3 เดือน)

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 (ม. 3) หรือเทียบเท่า

3.2 มีอายุตั้งแต่ 15 - 25 ปี

3.3 มีความตั้งใจที่จะประกอบอาชีพด้านอาหารไทย

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม: วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย 4 ภาค

ชื่อย่อ: วพร. ผู้ประกอบอาหารไทย 4 ภาค





4.1 ผู้รับการฝึกที่มีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด และผ่านการประเมินผล แต่ไม่สามารถเข้าฝึกงานในสถานประกอบกิจการได้ด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะได้รับหนังสือรับรองผลการฝึก

4.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลจากสถานประกอบกิจการที่เข้าฝึกงาน โดยมีระยะเวลาการฝึกงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกงานทั้งหมด ถือว่าได้สำเร็จหลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน หลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย 4 ภาค จะได้รับวุฒิบัตรและหนังสือรับรองผลการฝึกจากสถานประกอบกิจการที่เข้ารับการฝึกงาน

## 5. หลักสูตรการฝึก

### 5.1 โครงสร้างหลักสูตร

5.1.1 การฝึกภายในหน่วยฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยอื่นที่เกี่ยวข้อง แบ่งออกเป็น 3 หมวด ใช้เวลาในการฝึก 280 ชั่วโมง (2 เดือน) โดยจำแนกรายละเอียดได้ ดังนี้

(1) หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน	18 ชั่วโมง
(2) หมวดความรู้ความสามารถหลัก	210 ชั่วโมง
(3) หมวดความรู้ความสามารถเสริม	52 ชั่วโมง

5.1.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล จากหน่วยฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยอื่นที่เกี่ยวข้อง จะได้รับการฝึกงานในสถานประกอบกิจการเป็นเวลา 140 ชั่วโมง (1 เดือน)

### 5.2 หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<b>1. หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน</b>		
0913311101	กิจกรรมสร้างเสริมนิสัยในการทำงาน	2	1
0913311102	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0913311103	โภชนาการส่วนบุคคลและอนามัย	8	4
	<b>2. หมวดความรู้ความสามารถหลัก</b>		
0913330401	เครื่องนำพริกแกงต่างๆ	3	15
0913330402	อาหารประเภทยำ	0	18
0913330403	อาหารประเภทเครื่องจิ้ม	4	20
0913330404	อาหารประเภทผัด	0	18
0913330405	อาหารประเภทต้มจืด ต้มส้ม ต้มยำ ต้มโคล้ง	0	18
0913330406	อาหารประเภทแกง	0	24
0913330407	อาหารจานเดียว	0	18
0913330408	อาหารเจ	0	18



รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0913330409	อาหารมังสวิรัต	0	18
0913330410	อาหารประจำภาคหรือพื้นเมือง	0	18
0913330411	อาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารว่าง	0	18
	<b>3. หมวดความรู้ความสามารถเสริม</b>		
0913340601	เครื่องดื่มสมุนไพร	0	12
0913340602	ขนมพื้นฐานและขนมหวานต่างๆ	0	30
0913340603	ศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหาร	0	4
0913319901	การวัดผลและประเมินผล	1	5
	<b>รวม</b>	<b>21</b>	<b>259</b>
		<b>280</b>	

#### หมายเหตุ:

##### 1. ข้อเสนอแนะการสอบภาคปฏิบัติ

สอดแทรกภาคทฤษฎีความรู้ที่เกี่ยวข้องทุกครั้ง เช่น ด้านความสะอาดสุขาภิบาลอาหารด้านโภชนาการ สุขนิสัยในการทำงาน ฯลฯ ความพร้อมในการทำงาน การแต่งกาย (เล็บมือ ผอม) ความสะอาด ความปลอดภัย (เสื้อผ้า รองเท้า สถานที่พร้อม) ฯลฯ

##### 2. การเตรียมอุปกรณ์ (ตามชนิดของอาหารที่จะทำ)

มีดหั่นผัก, มีดหั่นเนื้อ, เขียงหั่นผัก, เขียงหั่นเนื้อ วิธีเก็บผักให้สดตลอดเวลา ถังงอก หัวปลี ใบบัวบก กุยช่าย การเตรียมเครื่องปรุงส่วน ผสม ชั่ง ตวง

##### 3. สิ่งที่ต้องทำก่อน เรียงลำดับ ตัวอย่างเช่น ผัดไทยกุ้งสด

ทำน้ำผัดไทยก่อนทำกุ้ง เตรียมเครื่องปรุงอื่น ๆ เช่น เส้น ส่วนผสมอื่น ๆ ฯลฯ ภาชนะที่ใช้ในการจัด ให้สวยงามสะอาด นำมารับประทาน

##### 4. การประเมินผล

ผัดไทย เส้นเหนียวนุ่ม เส้นไม่ขาด สีสม่าเสมอ ไม่แฉะ เส้นไม่แข็ง ถังงอก กุยช่าย ไม่สุกจนเหี่ยว รสชาติกลมกล่อมและมีกลิ่นหอม

#### 6. เนื้อหาวิชา

##### 1. หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน

0913311101 กิจกรรมสร้างเสริมนิสัยในการทำงาน

(2 : 1)

##### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาได้ศึกษาหลักมนุษยสัมพันธ์ รู้จักการปรับตัวให้เข้ากับสังคมสร้างทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ จริยธรรม คุณธรรมและความซื่อสัตย์ในสายวิชาชีพ





### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ กฎระเบียบ วินัย การปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น การปรับตัวเข้ากับสังคม การมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ รู้ถึงความสำคัญของสถานประกอบกิจการ มารยาทที่ควรปฏิบัติในอาชีพ และจริยธรรมในการทำงาน

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสังคมสร้างทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และจริยธรรม คุณธรรมและความซื่อสัตย์ในสายวิชาชีพ

0913311102 ความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ การป้องกันอุบัติเหตุ การแก้ไข เมื่อเกิดอุบัติเหตุ และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น รวมทั้งวิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุขณะทำงาน

0913311103 โภชนาการส่วนบุคคลและอนามัย (8 : 4)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ และเห็นความสำคัญในเรื่องของโภชนาการส่วนบุคคล และอนามัยส่วนบุคคล

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับโภชนาการส่วนบุคคลและอนามัย ความสำคัญของอาหาร 5 หมู่ วิตามิน เกลือแร่ต่างๆ ที่สำคัญเกี่ยวกับสุขภาพ เรียนรู้เกี่ยวกับอนามัยส่วนบุคคล แหล่งที่เกิดของเชื้อโรค ได้แก่ บริเวณใบหน้า จมูก ปาก หู เส้นผม ฝ่ามือ ฝ่าเท้า บาดแผลบนใบหน้า มือ ลำไส้ เป็นต้น

## 2. หมวดความรู้ความสามารถหลัก

0913330401 เครื่องน้ำพริกแกงต่างๆ (3 : 15)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ วิธีการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ ในการทำน้ำพริกอย่างมีสัดส่วน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องน้ำพริกแกงต่างๆ การทำเครื่องน้ำพริกต่าง ๆ โดยใช้สมุนไพรในการทำเครื่องแกงได้อย่างถูกต้องตามตำรับ เช่น เครื่องน้ำพริก น้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงแดง น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงมัสมั่น น้ำพริกแกงกะหรี่ น้ำพริกพะแนง น้ำพริกฉู่ฉี่ น้ำพริกแกงป่า ฯลฯ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องน้ำพริกแกงต่างๆ การทำเครื่องน้ำพริกต่าง ๆ โดยใช้สมุนไพรในการทำเครื่องแกงได้อย่างถูกต้องตามตำรับ เช่น เครื่องน้ำพริก น้ำพริกแกงคั่ว แกงแดง แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ น้ำพริกพะแนง น้ำพริกฉู่ฉี่ น้ำพริกแกงป่า ฯลฯ



- 0913330402 อาหารประเภทยำ (0 : 18)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทยำต่าง ๆ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับอาหารประเภทยำ เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทยำ ตัวอย่างเช่น ยำวุ้นเส้น ยำขโมย ยำถั่วพู ยำส้มโอ ยำทะเล ยำถววน ยำมะเขือยาว ยำเนื้อย่าง ลาบหมู ฯลฯ  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารประเภทยำ ตัวอย่างเช่น ยำวุ้นเส้น ยำขโมย ยำถั่วพู ยำส้มโอ ยำทะเล ยำถววน ยำมะเขือยาว ยำเนื้อย่าง ลาบหมู ฯลฯ
- 0913330403 อาหารประเภทเครื่องจิ้ม (4 : 20)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทเครื่องจิ้ม  
 หลากต่าง ๆ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับกับอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ตัวอย่างเช่น หลนเต้าเจี้ยว หลนแฮม กะปิคั่ว น้ำพริกอ่อน น้ำพริกกะปิ ผักทอด ผักต้ม น้ำพริกขิง น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกมะขามเปียก ฯลฯ  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ตัวอย่างเช่น หลนเต้าเจี้ยว หลนแฮม กะปิคั่ว น้ำพริกอ่อน น้ำพริกกะปิ ผักทอด ผักต้ม น้ำพริกขิง น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกมะขามเปียก ฯลฯ
- 0913330404 อาหารประเภทผัด (0 : 18)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ความสามารถและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทผัด  
**อธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับอาหารประเภทผัด ตัวอย่างเช่น ผัดกะเพรา ผัดพริกขิง ไก่ผัดขิงสด ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดมะเขือยาว ผัดวุ้นเส้น ผัดผักรวมมิตร ผัดผักบุ้ง ฯลฯ  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารประเภทผัด ตัวอย่างเช่น ผัดกะเพรา ผัดพริกขิง ไก่ผัดขิงสด ผัดวุ้นเส้น ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดเผ็ดปลาดุก ผัดมะเขือยาว ผัดผักรวมมิตร ผัดผักบุ้ง ฯลฯ
- 0913330405 อาหารประเภทต้มจืด ต้มส้ม ต้มยำ ต้มโคล้ง (0 : 18)  
**วัตถุประสงค์รายวิชา**  
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทต้มจืด ต้มส้ม ต้มยำ ต้มโคล้ง ฯลฯ  
**คำอธิบายรายวิชา**  
 ศึกษาเกี่ยวกับอาหารประเภทต้มจืด ตัวอย่างเช่น ต้มจืดวุ้นเส้น ต้มจืดหน่อไม้ไก่ ต้มจืดรวมมิตร ต้มจืดสามกษัตริย์ ต้มจืดมะระสอใส้ ต้มจืดสาकुเม็ดเล็ก ต้มจืดลูกรอก ต้มจืดเลียงผักรวม ต้มโคล้ง ต้มส้มปลาทุ หรือปลากระบอก ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ฯลฯ  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารประเภทต้มจืด ตัวอย่างเช่น ต้มจืดวุ้นเส้น ต้มจืดหน่อไม้ไก่ ต้มจืดรวมมิตร ต้มจืดสามกษัตริย์ ต้มจืดมะระสอใส้ ต้มจืดสาकुเม็ดเล็ก ต้มจืดลูกรอก ต้มจืดเลียงผักรวม ต้มโคล้ง ต้มส้มปลาทุ หรือปลากระบอก ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ฯลฯ





0913330406 อาหารประเภทแกง

(0 : 24)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประเภทแกงใส่กะทิ ไม่ใส่กะทิ นึ่ง และย่าง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารประเภทแกง (ไม่ใส่กะทิ) ตัวอย่างเช่น แกงส้มผักกุ่ม แกงส้มดอกแคกับกุ้ง แกงบอน แกงเหลืองปลากะพงกับมะละกอ แกงไตปลา แกงป่าปลาดุกกับมะเขือพวง แกงฮังเลหมู แกงโหยะ แกงอ่อมเครื่องในหมู แกงต้มเปรอะหน่อไม้ แกงขนุนอ่อนกับซี่โครงหมู แกงต้มปลาร้า หน่อไม้กับปลา ฯลฯ อาหารประเภทแกง (ใส่กะทิ) แกงเผ็ดไก่กับมะเขือพวง แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงสันบกปลากทราย แกงเขียวหวาน แกงอ่อมปลาดุกกับมะระจีน แกงคั่วฟักกับไก่ แกงกะหรี่ไก่ แกงมัสมั่นเนื้อวัว แกงซี่เหล็กกับหมูกอและแกงเนื้อพริกชี้หนู ประเภทนึ่งและย่าง ได้แก่ ห่อหมก ใส่อั่ว ฯลฯ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารประเภทแกง (ไม่ใส่กะทิ) ตัวอย่างเช่น แกงส้มดอกแคกับกุ้ง แกงบอน แกงส้มผักกุ่ม แกงเหลืองปลากะพงกับมะละกอ แกงไตปลา แกงต้มปลาร้าหน่อไม้กับปลา แกงป่าปลาดุกกับมะเขือพวง แกงฮังเลหมู แกงอ่อมเครื่องในหมู แกงต้มเปรอะหน่อไม้ แกงขนุนอ่อนกับซี่โครงหมู ฯลฯ อาหารประเภทแกง (ใส่กะทิ) แกงเผ็ดไก่กับมะเขือพวง แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงสันบกปลากทราย แกงเขียวหวาน แกงอ่อมปลาดุกกับมะระจีน แกงคั่วฟักกับไก่แกงกะหรี่ไก่ แกงมัสมั่นเนื้อวัว แกงซี่เหล็กกับหมูกอและ แกงเนื้อพริกชี้หนูประเภทนึ่งและย่าง ได้แก่ ห่อหมก ใส่อั่ว ฯลฯ

0913330407 อาหารจานเดียว

(0 : 18)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารจานเดียวประเภทเส้น ข้าว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารจานเดียว ประเภทข้าว ตัวอย่างเช่น ข้าวผัดหมูใส่ไข่ ข้าวผัดไก่กะเพรา ข้าวผัดสีม่วง ข้าวผัดแหม่ม ข้าวคลุกน้ำพริกเผา ข้าวคลุกน้ำพริกมะขาม ข้าวผัดน้ำพริกทรงเครื่อง ข้าวมันส้มตำ ฯลฯ อาหารประเภทเส้น ตัวอย่างเช่น ผัดไท หมี่กะทิ ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอย เส้นจันท์ผัดปู ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มาไก่ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ ก๋วยเตี๋ยวแซก ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊ว

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารจานเดียวประเภทข้าว ตัวอย่างเช่น ข้าวผัดหมูใส่ไข่ ข้าวผัดไก่กะเพรา ข้าวผัดสีม่วง ข้าวผัดแหม่ม ข้าวคลุกน้ำพริกเผา ข้าวคลุกน้ำพริกมะขาม ข้าวผัดน้ำพริกทรงเครื่อง ข้าวมันส้มตำ ฯลฯ การทำอาหารจานเดียวประเภทเส้น ตัวอย่างเช่น ผัดไท หมี่กะทิ ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอย เส้นจันท์ผัดปู ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มาไก่ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ ก๋วยเตี๋ยวแซก ก๋วยเตี๋ยว ผัดซี๊ว





0913330408 อาหารเจ

(0 : 18)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเจ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับอาหารเจ เป็นอาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ปราศจากกลิ่นฉุนของเครื่องเทศ สมุนไพรต่างๆ ได้แก่ หอม กระเทียม ขิงข่า แต่จะเน้นโปรตีนทดแทน อาทิ ถั่วโปรตีนเกษตร เรียนรู้การทำอาหารเจ เช่น หลนเต้าเจี้ยว น้ำพริกเต้าเจี้ยว ผัดหมี่เจ ข้าวผัดเจ ผัดเต้าหู้พริกสด ผัดกะเพราเห็ด 3 อย่าง ขนมจีนน้ำยาเห็ดเจ ผัดไทเจ ฯลฯ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารเจ เป็นอาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ปราศจากกลิ่นฉุนของเครื่องเทศ สมุนไพรต่าง ๆ ได้แก่ หอม กระเทียม ขิงข่า แต่จะเน้นโปรตีนทดแทน อาทิ ถั่วโปรตีนเกษตร เรียนรู้การทำอาหารเจ เช่น หลนเต้าเจี้ยว น้ำพริกเต้าเจี้ยว ผัดหมี่เจ ข้าวผัดเจ ผัดเต้าหู้พริกสด ผัดกะเพราเห็ด 3 อย่าง ขนมจีนน้ำยาเห็ดเจ ผัดไทเจ ฯลฯ

0913330409 อาหารมังสวิรัต

(0 : 18)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัตมี 3 ประเภท ไข่ผัก ไข่ผลไม้ ไข่ไข่และนม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารมังสวิรัต ตัวอย่างเช่น หลนเต้าเจี้ยวมังสวิรัต น้ำพริกอ่องมังสวิรัต ข้าวผัด 3 สี ผัดไท มังสวิรัต ผัดกะเพรา กลัวยตากกับเต้าหู้ ผัดพริกสดกับเต้าหู้ ภูฉีเต้าหู้ เต้าหู้มังสวิรัต ห่อหมกเต้าหู้ ข้าวต้ม 3 ถั่ว (ถั่วดำ ถังแดง ถั่วลิสง)

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารมังสวิรัต ตัวอย่างเช่น หลนเต้าเจี้ยวมังสวิรัต น้ำพริกอ่องมังสวิรัต ข้าวผัด 3 สี ผัดไท มังสวิรัต ผัดกะเพรากลัวยตากกับเต้าหู้ ผัดพริกสดกับเต้าหู้ ภูฉีเต้าหู้ เต้าหู้มังสวิรัต ห่อหมกเต้าหู้ ข้าวต้ม 3 ถั่ว (ถั่วดำ ถังแดง ถั่วลิสง)

0913330410 อาหารประจำภาคหรือพื้นเมือง

(0 : 18)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประจำภาคหรือพื้นเมือง เพื่อเป็นการสร้างรายได้ และรักษาภูมิปัญญาของท้องถิ่น

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารประจำภาคหรือพื้นเมือง อาหารท้องถิ่นในแต่ละภาค ตัวอย่างเช่น ภาคเหนือ ใส่อั่ว แกงฮังเล น้ำพริกอ่อง น้ำพริกหนุ่ม ข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว ภาคอีสาน ตำแตง ตำถั่ว ตำมะละกอ แจ่วบอง ใส้กรอกอีสาน ภาคใต้ น้ำพริกโจร คั่วกลิ้ง แกงส้ม (แกงเหลือง) แกงไตปลา ภาคตะวันออก แกงหมูชะมวง เส้นจันท์ผัดปู ภาคกลาง อาหารที่ขึ้นทะเบียนมรดกโลกปี 2554-2556 ต้มยำ ผัดไท แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำปลาร้า น้ำพริก ข้าวย่ำ ข้าวหลาม แกงไตปลา แกงเหลือง ขนมจีนชวบน้ำ ผัดกะเพรา แกงเลียง กระจ่างสารท น้ำตาลมะพร้าว ข้าวต้มผัด เมี่ยงคำ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารประจำภาคหรือพื้นเมือง อาหารท้องถิ่นในแต่ละภาค ตัวอย่างเช่น ภาคเหนือ ใส่อั่ว แกงฮังเล น้ำพริกอ่อง น้ำพริกหนุ่ม ข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว ภาคอีสาน ตำแตง ตำถั่ว ตำมะละกอ แจ่วบอง ใส้กรอกอีสาน ภาคใต้ น้ำพริกโจร คั่วกลิ้ง แกงส้ม (แกงเหลือง) แกงไตปลา





ภาคตะวันออก แกงหมูชะมวง เส้นจันท์ผัดปู ภาคกลาง อาหารที่ขึ้นทะเบียนมรดกโลกปี 2554-2556 ได้แก่ ต้มยำ ผัดไท แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำปลาร้า น้ำพริก ข้าวยา ข้าวหลาม แกงไตปลา แกงเหลือง ขนมจีน ขาวน้ำ ผัดกะเพรา แกงเลียง กระจ่างสารท น้ำตาลมะพร้าว ข้าวต้ม ผัดเมี่ยงคำ

0913330411 อาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารว่าง (0 : 18)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารว่าง

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับการทำอาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารว่าง ตัวอย่างเช่น ทอดมันปลากราย ทอดมันกุ้ง ปอเปี๊ยะทอด ไก่ห่อใบเตย ข้าวห่อทรงเครื่อง สาकुไส้หมู เมี่ยงคำ สะเต๊ะหมู สะเต๊ะไก่ กุ้งห่มผ้า

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารว่าง ตัวอย่างเช่น ทอดมันปลากราย ทอดมันกุ้ง ปอเปี๊ยะทอด ไก่ห่อใบเตย ข้าวห่อทรงเครื่อง สาकुไส้หมู เมี่ยงคำ สะเต๊ะหมู สะเต๊ะไก่ กุ้งห่มผ้า

**3. หมวดความรู้ความสามารถเสริม**

0913340601 เครื่องดื่มสมุนไพร (0 : 12)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มสมุนไพร

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการทำเครื่องดื่มสมุนไพร ตัวอย่างเช่น น้ำมะตูม น้ำตะไคร้ น้ำใบเตย น้ำมะยม น้ำมะขาม พันช์ สมุนไพร

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเครื่องดื่มสมุนไพร ตัวอย่างเช่น น้ำมะตูม น้ำตะไคร้ น้ำใบเตย น้ำมะยม น้ำมะขาม พันช์ สมุนไพร

0913340602 ขนมพื้นฐานและขนมหวานต่าง ๆ (0 : 30)

**วัตถุประสงค์รายวิชา**

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับ พื้นฐานและขนมหวานต่างๆ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับขนมพื้นฐานและขนมหวานต่าง ๆ ตัวอย่างเช่น กล้วยบัวชชี ฟักทองแกงบวด ทับทิมกรอบ บัวลอย 3 สี สาकुเปียก ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ ขนมประเภทถาดนี้้ง ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมชั้น ขนมมัน ขนมแดงไทย ข้าวต้มผัด

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับขนมพื้นฐานและขนมหวานต่าง ๆ ตัวอย่างเช่น กล้วยบัวชชี ฟักทองแกงบวด ทับทิมกรอบ บัวลอย 3 สี สาकुเปียกข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ ขนมประเภทถาดนี้้ง ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมชั้น ขนมมัน ขนมแดงไทย ข้าวต้มผัด





0913340603 ศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหาร

(0 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถ และเรียนรู้เกี่ยวกับศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหาร เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับการตกแต่ง และการเลือกใช้ภาชนะ เช่น สิ่งที่ใช้ตกแต่งควรเป็นสิ่งที่รับประทานได้ หรือใช้ส่วนผสมและเครื่องปรุง ของอาหารจานนั้น ๆ มาตกแต่ง เช่น ภูฉีใส่ในงานสีชาวกันเล็กเล็กน้อย โรยด้วยใบมะกรูดหั่นฝอย พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ภาชนะที่ใส่อาหารมีส่วนที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทาน เป้าหมายในการตกแต่งอาหาร เพื่อให้อาหารจานนั้นดู น่ารับประทานขึ้น แต่ไม่ควรตกแต่ง จนมากเกินไป เน้นเรื่องความสะอาด สวยงาม น่ารับประทาน และสิ่งที่ใช้ ตกแต่งราคาไม่แพง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะในการจัดและตกแต่งอาหาร การตกแต่งและการเลือกใช้ภาชนะ ตัวอย่างเช่น สิ่งที่ใช้ตกแต่งควรเป็นสิ่งที่รับประทานได้หรือใช้ส่วนผสมและเครื่องปรุงของอาหารจานนั้น ๆ มาตกแต่ง เช่น ภูฉีใส่ในงานสีชาวกันเล็กเล็กน้อยโรยด้วยใบมะกรูดหั่นฝอย พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ภาชนะที่ใส่อาหาร มีส่วนที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทาน เป้าหมายในการตกแต่งอาหาร เพื่อให้อาหารจานนั้นดูน่ารับประทานขึ้น แต่ไม่ควรตกแต่งจนมากเกินไป เน้นเรื่องความสะอาด สวยงาม น่ารับประทาน และสิ่งที่ใช้ ตกแต่งราคาไม่แพง

0913319901 การวัดผลและประเมินผล

(1 : 5)

ประเมินความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก

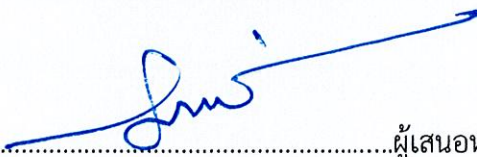
## ผู้จัดทำหลักสูตร


1. นางชมพร โล่ห์วัชรินทร์      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสาวพิมพ์ฤทัย กัลยาณวัฒน์      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นางจันทนา คล้ายบุญ      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นางสาวธิดา เดชะรัฐ      นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางศรีสมร คงพันธุ์      ผู้เชี่ยวชาญด้านผู้ประกอบการอาหารไทย  
โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ

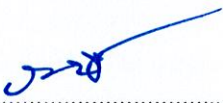


## คณะผู้ปรับปรุงหลักสูตร

1. นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายประสิทธิ์ นิยมแก้ว ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาระบบการฝึก  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. นายนที ราชดวง ผู้อำนวยการศูนย์บริภัณฑ์เทคโนโลยีการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายนิกร นิมสายน ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นายประดิษฐ์ ราชเดิม ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาผู้ฝึกและผู้ประเมิน  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นายพงศ์พันธุ์ ตั้งกิจ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
7. นายจักรพันธ์ จีอดดวงจันทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
8. นายไพโรจน์ พาสพิชญ์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
9. นางสาวเกษมณี ไชยสงคราม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน  
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายเฉลิมพงษ์ บุญรอด)  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางดรุณี นิธิวิกุล)  
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายรัชช เบญจาทิกุล)  
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
๒๗ ๑๒ ๖ ๒๕๖๕

