



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การเพิ่มมาตรฐานการประกอบอาหารว่างเพื่อสุขภาพ
และการบริการ
(Enhancing Snack Food Preparation Standards for
Health and Services Promotion)
รหัสหลักสูตร 5320017330503

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายโอมเดช เอกบุตร ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์	
วันที่อนุมัติ / / 2 พ.ค. 2565	จำนวน 6 แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ ...-... / ...-...

การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การเพิ่มมาตรฐานการประกอบอาหารว่างเพื่อสุขภาพและการบริการ

(Enhancing Snack Food Preparation Standards for Health
and Services Promotion)

รหัสหลักสูตร 5320017330503

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ทักษะ และสามารถเพิ่มมาตรฐานการประกอบอาหารว่างเพื่อสุขภาพและการบริการ โดยสามารถ

1.1 มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างเพื่อสุขภาพและการบริการ

1.2 สามารถประกอบอาหารว่างเพื่อสุขภาพและการบริการได้อย่างถูกต้อง

1.3 นำความรู้ และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
ภายนอกได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 เป็นผู้ประกอบอาชีพหรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง และมีความสนใจในการประกอบอาหาร
เพื่อสุขภาพและการบริการ

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

3.3 มีสภาพร่างกายที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การเพิ่มมาตรฐานการประกอบอาหารว่างเพื่อสุขภาพ
และการบริการ

ชื่อย่อ : วพร.การเพิ่มมาตรฐานการประกอบอาหารว่างเพื่อสุขภาพและการบริการ

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล
ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร
จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5323331201	ความปลอดภัยในการทำงาน	2	0
5323331202	การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม	2	0
5323331203	อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	1	0
5323331204	การประกอบอาหารว่างประเภทอาหารคาวและการบริการ	1	10
5323331205	การประกอบอาหารว่างประเภทอาหารหวานและการบริการ	1	5
5323331206	การทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	1	5
5323331207	การวัดและประเมินผล	1	1
รวม		9	21
		30	

6. เนื้อหาวิชา

5323331201 ความปลอดภัยในการทำงาน (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะ ประเภทและสาเหตุของอุบัติเหตุในการทำงานและการประกอบอาหาร เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง และการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน เตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงาน การเตรียมและใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตือนภัย การแจ้งเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

5323331202 การเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งในการทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือก และการเก็บรักษา การซื้ออาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง วิธีการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ วิธีการจัดซื้อวัตถุดิบ วิธีการจัดทำบัญชีรายการอาหารและค่าใช้จ่าย



5323331203 วัตถุประสงค์รายวิชา (1: 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและการทำเครื่องต้ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้อเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและการทำเครื่องต้มให้เหมาะสมกับงานและชนิดของอาหาร การเก็บรักษา การบำรุงรักษา และการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างและเครื่องต้ม

5323331204 การประกอบอาหารว่างประเภทอาหารคาวและการบริการ (1 : 10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทอาหารคาวและการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ อาหารว่างประเภททอด นึ่งหรือย่าง การเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการปรุงอาหาร วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือการจัดจำหน่าย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภททอด นึ่งหรือย่าง การเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการปรุงอาหาร การตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย การคำนวณราคาเพื่อจำหน่าย การนำเสนออาหารและการเสิร์ฟเพื่อให้บริการ

5323331205 การประกอบอาหารว่างประเภทอาหารหวานและการบริการ (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทอาหารหวานและการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอาหารว่างประเภทอาหารหวาน การเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการปรุงอาหาร วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจำหน่าย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทอาหารหวาน การเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการปรุงอาหาร การตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย การจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย การคำนวณราคาเพื่อจำหน่าย การนำเสนออาหารและการเสิร์ฟเพื่อให้บริการ



5323331206 การทำเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ เช่น เครื่องต้มจากสมุนไพรไทย การจับคู่เครื่องต้มเพื่อสุขภาพกับอาหารว่าง การกำหนดราคาและควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม และการนำเสนอเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ วิธีการเตรียมสมุนไพร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการทำ วิธีการตกแต่งเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคำนวณราคา เพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ วิธีการเตรียมสมุนไพร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการทำ วิธีการตกแต่งเพื่อให้บริการหรือจำหน่าย จัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย คำนวณราคาเพื่อจำหน่าย และการนำเสนอเครื่องต้มเพื่อสุขภาพและการเสิร์ฟเพื่อให้บริการ

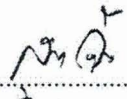
5323331207 การวัดและประเมินผล (1 : 1)

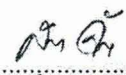
การวัดผลความรู้และความสามารถของผู้เข้ารับการฝึกโดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสาวทิพาพร โพธิ์ศรี ผู้ช่วยคณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
2. นางสาวโอปอล์ รังสีมันต์ชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
3. นายยุทธชัย ทองอินทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นางสุจิตรา จันทรรอด นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุจิตรา จันทรรอด)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร)
(นางสุจิตรา จันทรรอด)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายโอมเดช เอกบุตร)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

