



หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การประกอบอาหารนานาชาติเพื่อธุรกิจร้านอาหารคาเฟ่
(International Foods For Business Cafe)
รหัสหลักสูตร 3020017330106

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 5 นครราชสีมา
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายสงกรานต์ เพิ่มถาชัย ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 5 นครราชสีมา	
วันที่อนุมัติ...2../.มค../.2567..	จำนวน...6...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/.....

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การประกอบอาหารนานาชาติเพื่อธุรกิจร้านอาหารคาเฟ่
(International Foods For Business Cafe)
รหัสหลักสูตร 3020017330106
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 5 นครราชสีมา กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาหารนานาชาติเพื่อธุรกิจร้านอาหารคาเฟ่ โดยสามารถ

- 1.1 ประกอบอาหารนานาชาติต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและสุลักษณะ
- 1.2 นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว
- 1.3 นำความรู้หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงาน หรือพัฒนาธุรกิจร้านอาหารคาเฟ่ ให้มีประสิทธิภาพตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- 3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารนานาชาติเพื่อธุรกิจร้านอาหารคาเฟ่
ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารนานาชาติเพื่อธุรกิจร้านอาหารคาเฟ่
ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จะได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3023330301	หลักการประกอบอาหารนานาชาติ	1.5	0
3023330201	ระบบการจัดการและบริหารงานในร้านกาแฟ	1.5	0
3023330302	การประกอบอาหารจานเรียกน้ำย่อย	0	3
3023330303	การประกอบอาหารประเภทจานหลัก	1	5
3023330304	การประกอบอาหารประเภทเส้น	1	5
3023330305	การประกอบอาหารประเภทข้าว	1	5
3023330306	การประกอบขนมหวานเพื่อร้านกาแฟ	1	5
3023339901	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		7	23
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

3023330301 หลักการประกอบอาหารนานาชาติ (1.5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญ หลักการและประโยชน์ หลักการประกอบอาหารนานาชาติ ศึกษา การชั่งตวงวัดในงานอาหารนานาชาติ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา อาหารสดและอาหารแห้ง ขั้นตอนวิธีการปรุงอาหารเบื้องต้น รวมไปถึงสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย ทางด้านอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญ วิธีการใช้อุปกรณ์ในการชั่งตวงวัดในงานอาหารนานาชาติ คุณค่า และประโยชน์การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหารสดและอาหารแห้ง ขั้นตอนวิธีการปรุงอาหาร เช่น ต้ม ผัด ทอด นึ่ง ตุ่น เป็นต้น วิธีขั้นตอนในการทำอาหารอย่างปลอดภัย อนามัยส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

3023330201 ระบบการจัดการและบริหารงานในร้านกาแฟ (1.5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการและบริหารงานในร้านกาแฟ หลักการ จัดการเรื่องระบบงานตำแหน่งต่างๆ หลักการออกแบบเมนูอาหาร การจัดด้านอาหารและเครื่องดื่ม การตั้ง ราคาขาย วิธีการคิดต้นทุน การเขียน SOP ของร้านรวมทั้งการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ และการขายแบบ เดลิเวอรี่ การขายแบบออนไลน์



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญ ระบบงานและตำแหน่งหน่วยในร้านค้ากาแฟ เช่น หน่วยการเตรียมวัตถุดิบ หน่วยการปรุงอาหาร หน่วยตรวจสอบและส่งอาหาร เป็นต้น หลักการออกแบบเมนูอาหารให้ถูกใจ และตรงตามความต้องการของกลุ่มลูกค้า รวมไปถึง การจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อความรวดเร็วในการเสิร์ฟ การตั้งราคาขายให้เหมาะสม การเขียนสูตรมาตรฐานเพื่อให้ได้สูตรคงที่ การทำโฆษณาการขายแบบภายในร้านและระบบเดลิเวอรี่ และขายแบบออนไลน์

3023330302 การประกอบอาหารจานเรียกน้ำย่อย (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะในการประกอบอาหารจานเรียกน้ำย่อย เพื่อให้ได้มาตรฐาน และสามารถนำไปใช้ประโยชน์กับงานธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารจานเรียกน้ำย่อย เป็นอาหารว่างทานเล่นเพื่อเรียกน้ำย่อยก่อนอาหารมื้อหลักหรือช่วงเวลาว่าง เช่น อาหารประเภทยำและสลัด อาหารประเภทอาหารว่าง ยกตัวอย่าง กระทั่งทองชาโคลแดงโมหน้าปลาแห้ง ปอเปียะทอดไส้ส้มตำ ยำสลัดปลากรอบ ไส้กรอกหมูสเต๊ะ ฯลฯ

ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหาร การปรุง การจัดเสิร์ฟ การประกอบอาหารจานเรียกน้ำย่อย และพร้อมคำนวณต้นทุนราคาขาย

3023330303 การประกอบอาหารประเภทจานหลัก (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารจานหลัก เพื่อให้ได้มาตรฐานและสามารถนำไปใช้ประโยชน์กับงานธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารจานหลัก เป็นอาหารจานเดียว เป็นอาหารจานหลักและสามารถทานกับข้าวสวย เป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติได้ รวมทั้งผสมผสานเป็นอาหารฟิวชั่นได้ เช่น สเต็กปลาซอสขาว แสมเบอร์เกอร์ ซีโรงหมูซอสบาบีคิว กระเพาะปลาทรงเครื่อง เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหาร การปรุง การจัดเสิร์ฟ การประกอบอาหารจานเดียว และพร้อมคำนวณต้นทุนราคาขาย

3023330304 การประกอบอาหารประเภทเส้น (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทเส้น เพื่อให้ได้มาตรฐานและสามารถนำไปใช้ประโยชน์กับงานธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทเส้น เป็นอาหารจานเดียวทั้งอาหารไทย อาหารญี่ปุ่น และอาหารนานาชาติ และสามารถผสมผสานเป็นอาหารฟิวชั่นได้ เช่น สปาเก็ตตี้สุกี้แห้ง ราเมนต้มข้ากึ่งขนมจีนผัดซีอิ้วทะเล อุด้งต้มยำทะเล สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหาร การปรุง การจัดเสิร์ฟ การประกอบอาหารประเภทเส้น และพร้อมคำนวณต้นทุนราคาขาย



3023330305 การประกอบอาหารประเภทข้าว (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทข้าว เพื่อให้ได้มาตรฐานและสามารถนำไปใช้ประโยชน์กับงานธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทข้าว เป็นอาหารจานเดียวทั้งอาหารไทย อาหารญี่ปุ่น และอาหารนานาชาติ และสามารถผสมผสานเป็นอาหารฟิวชั่นได้ เช่น ข้าวผัด ปลาทุสมุนไพโร ข้าวผัดแดงโบราณ ข้าหน้าหมูทอดญี่ปุ่นแกงเขียวหวาน ข้าวอบเผือก เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหาร การปรุง การจัดเสิร์ฟ การประกอบอาหารประเภทข้าว และพร้อมคำนวณต้นทุนราคาขาย

3023330306 การประกอบขนมหวานเพื่อร้านคาเฟ่ (1 : 5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบขนมหวาน เพื่อให้ได้มาตรฐานและสามารถนำไปใช้ประโยชน์กับงานธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการประกอบขนมหวานสำหรับธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่ ขนมไทยหวาน ขนมอบสากล ขนมไม่ใช่เตาอบ และขนมอบนานาชาติ และสามารถผสมผสานเป็นขนมไทยฟิวชั่นได้ เช่น เครปข้าวเหนียวมะม่วง พายข้าวเหนียวมะพร้าว เครปเค้ก เค้กมะตูม คุกกี้พลาสติก เค้กนึ่ง เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบขนมหวานสำหรับธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่ ขนมไทยหวาน ขนมอบสากล ขนมไม่ใช่เตาอบ และขนมอบนานาชาติ และสามารถผสมผสานเป็นขนมไทยฟิวชั่นได้ เช่น เครปข้าวเหนียวมะม่วง พายข้าวเหนียวมะพร้าว เครปเค้ก เค้กมะตูม คุกกี้พลาสติก เค้กนึ่ง เป็นต้น


3023339901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)


ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ




คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางกนกลักษณ์ มากประมูลทรัพย์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 5 นครราชสีมา
2. นางสาวนีย์ สุทธิวงศ์ ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 5 นครราชสีมา
3. นายสุรเชษฐ์ ดิเรกบุษราคม วิทยากร
4. นางสาวกิ่งชญาวันันธุ์ คำวะทิตย์ วิทยากร

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกนกลักษณ์ มากประมูลทรัพย์)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเอกลักษณ์ จำปาศรี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสงกรานต์ เพิ่มฤชัย)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 5 นครราชสีมา

.....๒ / ๓๑ / ๒๕๖๗

