

หลักสูตรยกระดับฝีมือ

สาขา การประกอบอาหารนานาชาติ

รหัสหลักสูตร 5220014230111

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค 10 ลำปาง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารนานาชาติต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและสุกสุก

1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถนำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง โดยผู้เข้ารับการฝึกมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกอบรม

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

2.1 เป็นผู้ที่มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป

2.2 เป็นผู้ที่มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร

2.3 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารนานาชาติ

5. หัวข้อวิชา

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ	1	0
2	การเตรียมและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ	0.30	0
3	การจัดโต๊ะอาหาร การใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ และการจัดรายการอาหาร	1	0
4	การประกอบอาหารไทย	0.30	3
5	การประกอบอาหารจีน	1	5
6	การประกอบอาหารอิตาเลียน	1	5
7	การประกอบอาหารเวียดนาม	1	5
8	การประกอบอาหารญี่ปุ่น	1	4
9	การวัดและประเมินผล	1	0
		8	22
		30	

/เนื้อหาวิชา.....

เนื้อหาวิชา

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ

เรียนรู้เกี่ยวกับลักษณะอาหารจีน ธรรมเนียมการรับประทานอาหารของจีน การแบ่งอาหารจีนตามภูมิภาค อาหารญี่ปุ่นแต่ละท้องถิ่น ประเภทอาหารญี่ปุ่น อาหารเวียดนามแต่ละภาค มารยาทในการรับประทานอาหารยุโรป มีอาหารตะวันตกแต่ละมื้อ และลักษณะอาหารไทย

2. การเตรียมและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ

เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหารเทคนิคและข้อควรระวังในการประกอบอาหารยุโรป อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารเวียดนาม และอาหารไทย

3. การจัดโต๊ะอาหาร การใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ และการจัดรายการอาหาร (1:0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการจัดโต๊ะอาหาร การใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ และหลักการจัดทำรายการ

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหารยุโรป การจัดโต๊ะอาหาร ข้อควรจำในการจัดโต๊ะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ และหลักการจัดทำรายการอาหารโดยคำนึงถึงรสชาติอาหาร รายละเอียดเนื้อหาของอาหาร หน้าตาสีส่นของอาหารที่เสิร์ฟ

4. การประกอบอาหารไทย (0.30:3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารไทย

เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารไทย วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และนำรับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย เช่น แกงเขียวหวาน ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย สะเต๊ะ แกงมัสมั่น ต้มยำกุ้ง ข้าวคลุกกะปิ ผัดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น

5. การประกอบอาหารจีน

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารจีน

/เรียนรู้เกี่ยวกับ.....

เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารจีน วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคุณค่าทางโภชนาการ และนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารจีน เช่น ขาหมูพะโล้ต้มเค็ม ปลาหนังซีอิ๊ว ไก่ซีหมี กระเพาะปลา ตุนน้ำแดง ซุปเห็ดไฟ เป็นต้น

6. การประกอบอาหารยุโรป (1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารยุโรป

เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารยุโรป วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคุณค่าทางโภชนาการ และนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารยุโรป เช่น การทำน้ำสลัดชั้น ไส้ สปาเก็ตตี้ ซุปต่าง พิซซ่า เป็นต้น

7. การประกอบอาหารเวียดนาม (1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารเวียดนาม

เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารเวียดนาม วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคุณค่าทางโภชนาการ และนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเวียดนาม เช่น ก๋วยจั๊บญวน แหนมเนือง เปาะเปี๊ยะสด เวียดนาม เนื้อย่างตะไคร้ เป็นต้น

8. การประกอบอาหารญี่ปุ่น (1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารญี่ปุ่น

เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารญี่ปุ่น วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร วิธีการใช้อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหารให้ยังคุณค่าทางโภชนาการ และนำมารับประทานเมื่อให้บริการ วิธีการตกแต่งอาหารหรือภาชนะที่เหมาะสมเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย วิธีการจัดทำบัญชีค่าใช้จ่าย วิธีการคิดคำนวณกำหนดราคาเมื่อให้บริการหรือจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารญี่ปุ่น เช่น โอโคโนมียากิ เกียวซ่า ซูชิ หมูย่างเทอริยากิ เป็นต้น

9. การวัดผลและประเมินผล

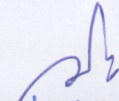
(1:0)

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

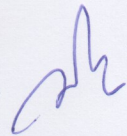
ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางประภา จำเริญจรสุข นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
2. นายอรรถ ชันสี อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการมหาวิทยาลัยสวนดุสิตฯ
3. นางจันทร์เทือง สุกใส ครูฝึกฝีมือแรงงานระดับ ช 2

ผู้เห็นชอบหลักสูตร


(นายประสาร ทศการ)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร


(นายประสาร ทศการ)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ๑๐ ลำปาง