หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

(Upgrade Training)

สาขาอาชีพภาคบริการ

กลุ่มอาชีพ ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขา การประกอบอาหารไทยประยุกต์

(Thai foods Apply Cooking)

รหัสหลักสูตร 7520017330204

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสมุทรสงคราม

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่/	
ผู้เสนอ	นายวรพจน์ ญาติบรรทุง
ผู้เห็นชอบ	นายเมธินทร์ บุญประสม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
ผู้อนุมัติ	นางสาวสุมาลี สุวรรณเกต ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสมุทรสงคราม
วันที่อนุมัติ	

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

(Upgrade Training)

สาขา การประกอบอาหารไทยประยุกต์

(Thai foods Apply Cooking)

(รหัสหลักสูตร 7520017330204)

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสมุทรสงคราม

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์ :

1.1 เพื่ออนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาไทยในด้านอาหารไทยรูปแบบอาหารไทยประยุกต์ให้ผู้ประกอบกิจการได้ทราบ

1.2 เพื่อให้ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร ดำเนินการประกอบอาหารไทยซึ่งเป็นที่นิยมในต่างประเทศในรูปแบบอาหารไทยประยุกต์

1.3 เพื่อนำความรู้ ความสามารถและทักษะไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา 30 ชั่วโมงฝึก

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาขึ้นไป

3.3 ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงานสาขา การประกอบอาหารไทยประยุกต์,ชื่อย่อ วพร.สาขา การประกอบอาหารไทยประยุกต์

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. สาขา การประกอบอาหารไทยประยุกต์

/5. หัวข้อวิชา ...

5. หัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7523310201	นิสัยอุตสาหกรรมและความปลอดภัยในการทำงาน	2	-
7523310202	สุขอนามัยและหลักการประกอบอาหารที่ดี	1	-
7523310203	การคำนวณต้นทุนการประกอบอาหารและการหาแหล่งเงินทุน	1	-
7523310404	หลักในการประกอบและการตกแต่งอาหาร	1	-
7523310405	การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่าง	1	5
7523310406	การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทยำ ต้มยำ หรือประเภทแกง	1	5
7523310407	การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานหลัก อาหารจานเดียว	1	5
7523310408	การประกอบและตกแต่ง ขนมหวานไทย	1	5
7523310499	การวัดและประเมินผล	1	-
		10	20
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

7523310201 **6.1** นิสัยอุตสาหกรรมและความปลอดภัยในการทำงาน (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักนิสัยอุตสาหกรรมและความปลอดภัยในการทำงานได้

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาเกี่ยวกับนิสัยอุตสาหกรรมที่พึงประสงค์เช่น การตรงต่อเวลา การใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า ความอดทน การใฝ่เรียนรู้ การมีวินัย และข้อควรระมัดระวังในปฏิบัติงาน การป้องกันอุบัติเหตุ อัคคีภัย ของมีคม การรักษาความสะอาด และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ฝึกปฏิบัติ .....-.....

.....

.....

....

/7523310202....

7523310202 **6.2** สุขอนามัยและหลักการประกอบอาหารที่ดี **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักของความปลอดภัยและสุขอนามัยได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติในการประกอบอาหาร และคำนึงถึงความสะอาด การทำอาหารด้วยความสะอาดถูกสุขอนามัย การรักษาความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงาน

ฝึกปฏิบัติ .....-.....

7523310203 **6.3** การคำนวณต้นทุนการประกอบอาหารและการหาแหล่งเงินทุน **(1 : 0)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักการคำนวณต้นทุนการประกอบอาหารและการหาแหล่งเงินทุนได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาเกี่ยวกับหลักของการคำนวณต้นทุน การจัดซื้อวัสดุประกอบอาหาร การตั้งราคาอาหาร แหล่งซื้อวัสดุในท้องถิ่น หรือนอกพื้นที่ การหาแหล่งเงินทุนเพื่อสร้างกิจการร้านอาหาร หรือการประกอบอาหารเพื่อการจำหน่าย

ฝึกปฏิบัติ .....-.....

7523310404 **6.4** หลักในการประกอบและการตกแต่งอาหาร **(1 :5)**

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถอธิบายหลักในการประกอบและการตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาความรู้เกี่ยวกับ มาตรฐานในการประกอบอาหาร ความต้องการของผู้บริโภคอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติที่แท้จริงของอาหารไทย องค์ประกอบในการจัดตกแต่งเพื่อให้อาหารดูน่ารับประทานและเพิ่มมูลค่า

ฝึกปฏิบัติ .....-.....

/7523310405....

7523310405 6.5 การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่าง (1:5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่างได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาความรู้เกี่ยวกับ อาหารว่างไทย แบบนึ่ง แบบทอด การประกอบอาหารว่าง เช่น ช่อม่วง สาคูไส้หมู ขนมจีบไทย กระทงทองไส้ต่างๆ หมี่กรอบ เป็นต้น และการจัดตกแต่งให้อาหารมีความทันสมัย โดยคงรสชาติของอาหารไทยไว้

ฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการประกอบและตกแต่งอาหารว่าง

7523310406 6.6 การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทยำ ต้มยำ หรือประเภทแกง (1 :5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประกอบและตกแต่งอาหารประเภทยำ ต้มยำ หรือประเภทแกงได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาความรู้เกี่ยวกับ เครื่องเทศสมุนไพร และวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น ยำส้มโอ ยำถั่วพู ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ต้มโคล้ง แกงเผ็ด แกงส้ม เป็นต้น และการประยุกต์การตกแต่งอาหารให้มีความแตกต่างและน่าสนใจ นำเสนอในรูปแบบใหม่ ๆ

ฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการประกอบและตกแต่งอาหารประเภทยำ ต้มยำ หรือประเภทแกง

7523310407 6.7 การประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานหลัก อาหารจานเดียว (1 :5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานหลัก อาหารจานเดียวได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารจานเดียวประเภทเส้น อาหารจานเดียวประเภทข้าว การเลือกใช้วัตถุดิบใหม่ๆเพื่อมาประกอบอาหาร การจัดตกแต่งให้มีลักษณะการจัดวางที่แปลกใหม่และดูน่ารับประทาน โดยใช้เทคนิควิธีการประกอบอาหารแบบอื่นๆเข้ามาใช้ในการจัดตกแต่ง

ฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานหลัก อาหารจานเดียว

/ 7523310408...

7523310408 **6.8** การประกอบและการตกแต่งขนมหวานไทย (1 :5)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถประกอบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานหลักอาหารจานเดียวได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ทฤษฎี ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการทำขนมหวานแบบไทย เช่น ทับทิมกรอบ บัวลอย สาคู กล้วยบวดชีโดยใช้เทคนิคการทำน้ำเชื่อม น้ำกะทิให้หอมมีเสน่ห์ของขนมไทย และจัดตกแต่งในรูปลักษณะที่แตกต่างจากเดิม โดยใช้ภาชนะและการจัดวางให้มีความน่าสนใจ

ฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการประกอบและการตกแต่งขนมหวานไทย

7523310499 **6.9 การวัดและประเมินผล** (1 : 0)

สอบภาคทฤษฎี

ผู้จัดทำหลักสูตร:

1. นายวรพจน์ ญาติบรรทุง ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3
2. นายเมธินทร์ บุญประสม นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวรพจน์ ญาติบรรทุง)

ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช3

ลงนาม .....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเมธินทร์ บุญประสม)

หัวหน้าฝ่ายประเมินและรับรองความรู้ความสามารถ

ลงนาม .....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสุมาลี สุวรรณเกต)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสมุทรสงคราม

14 พ.ย. 60

หมายเหตุ ผู้เสนอหลักสูตร ผู้เห็นชอบหลักสูตรและผู้อนุมัติหลักสูตร สำหรับ

1. สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค เปลี่ยนเป็น หัวหน้าฝ่าย หัวหน้ากลุ่ม และผู้อำนวยการสถาบันฯ ตามลำดับ
2. สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน เปลี่ยนเป็น หัวหน้างาน หัวหน้าฝ่าย และผู้อำนวยการศูนย์ฯ ตามลำดับ